

LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY
DI SMK N 3 WONOSARI

Jl. Pramuka No. 8 Wonosari Gunungkidul Yogyakarta



Disusun Oleh :
Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, kami pembimbing kegiatan PPL UNY di SMK N 3 Wonosari, Jl. Pramuka No. 8 Wonosari Gunungkidul Yogyakarta menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa dibawah ini :

Nama : Mila Maliatul Istiqomah
NIM : 12511244012
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK N 3 Wonosari dari hari Senin 10 Agustus 2015 sampai hari Sabtu tanggal 12 September 2015. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi H, M.Pd
NIP. 19790406 200212 2 001

Wonosari, 12 September 2015

Guru Pembimbing

Rochana Sholikhawati, S.Pd.T

Mengetahui,

Kepala Sekolah

SMK N 3 Wonosari

Dra. Susiyanti, M.Pd.
NIP. 19640219 199003 2 005

Koordinator PPL

SMK N 3 Wonosari

Agus Harmadi, S.Pd., MBA.
NIP. 19750525 200604 1 015

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan di SMK NEGERI 3 WONOSARI serta dapat menyelesaikan laporan pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan UNY tahun 2015.

Dalam penyusunan ini penulis banyak menerima bantuan dari berbagai pihak, maka dari itu penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan perhatiannya kepada penulis sebagai proses penyusunan laporan ini. Karena hal itu penulis juga tidak lupa menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Prof. Dr. Rachmat Wahab, MA, selaku Rektor UNY yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan program PPL.
2. Prof. Wawan S Suherman, M.Pd., selaku kepala LPPMP UNY yang telah memberi bimbingan kepada mahasiswa terkait prosedur PPL.
3. Bapak Dr. Mch. Bruri Triyo, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik UNY.
4. Titin Hera Widi H, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan waktu dan tenaga untuk membimbing dan mengarahkan dalam pelaksanaan kegiatan PPL.
5. Dra. Susiyanti, M.Pd. selaku Kepala Sekolah yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan proposal pelaksanaan kegiatan PPL, pelaksanaan kegiatan PPL, sampai penyusunan laporan.
6. Bapak Agus Harmadi, S.Pd., MBA. selaku koordinator PPL di sekolah yang memberikan bantuannya dalam penyusunan proposal pelaksanaan PPL, pelaksanaan kegiatan PPL sampai dengan penyusunan laporan.
7. Rochana Sholikhawati, S.Pd.T. selaku guru pembimbing yang senantiasa penuh kesabaran selalu memberikan arahan-arahan guna perbaikan-perbaikan pada saat pelaksanaan kegiatan PPL.
8. Bapak dan Ibu Guru serta karyawan SMK N 3 Wonosari yang telah membantu pada saat pelaksanaan kegiatan PPL.
9. Semua mahasiswa PPL SMK N 3 Wonosari yang telah memberikan semangat serta dukungan.
10. Seluruh siswa-siswi SMK N 3 Wonosari. Khususnya kelas XI TB 1, XI TB 2 dan XII TB1.
11. Kedua orang tua yang telah memberi dukungan, semangat serta motivasi sehingga dapat melaksanakan PPL.

Sebagai manusia biasa, penulis tentunya menyadari bahwa dalam penyusunan laporan masih ada banyak hal kekurangan yang saat ini mungkin belum dapat di sempurnakan. Maka dari hal itu dengan penuh keikhlasan penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak untuk menjadi suatu kelengkapan laporan ini dimasa yang akan datang.

Penulis berharap semoga laporan ini berguna dan mendatangkan banyak manfaat bagi pembaca. Kerena dengan membaca saja merupakan suatu kepuasan tersendiri bagi penulis. Semoga dengan adanya laporan ini pembaca bisa lebih terpacu untuk mengembangkan diri yang ada.

Yogyakarta, September 2015

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan Laporan PPL	ii
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	v
Abstrak	vi
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi	1
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL	21
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	
A. Persiapan	
1. Pengajaran Mikro	24
2. Pembekalan PPL	24
3. Observari pembelajaran kelas	25
4. Pembuatan Persiapan Mengajar	25
B. Pelaksanaan PPL	
1. Pelaksanaan praktik mengajar	25
a. Praktik Mengajar Terbimbing	27
b. Pemberian <i>feedback</i> oleh Guru Pembimbing	28
c. Bimbingan dengan DPL PPL	28
d. Penyusunan Laporan PPL	29
C. Analisis Hasil Pelaksanaan	
1. Faktor Penghambat PPL	29
2. Faktor Pendukung PPL	30
D. Refleksi	30
BAB III. PENUTUP	
A. Kesimpulan	32
B. Saran	32
Daftar Pustaka	34
Lampiran	

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK N 3 WONOSARI

Mila Maliatul Istiqomah
12511244012

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan bentuk usaha peningkatan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran yakni pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidang yang ditekuni. Kompetensi ini memiliki tujuan mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru, atau pendidik atau tenaga pendidik.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta berlokasi di SMK Negeri 3 Wonosari dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai 12 September 2015. Kelompok PPL terdiri dari 25 mahasiswa dari berbagai program studi yang berbeda. Selama kegiatan PPL, praktikan melakukan praktik mengajar mandiri dan terbimbing di tiga kelas, yaitu kelas XI TB 1, XI TB 2 dan XII TB1.

Dari keseluruhan praktik mengajar praktikan melakukan praktik mengajar sebanyak 17 kali dengan total waktu yang ditempuh sebanyak 306 jam meliputi observasi, pembuatan rencana pelaksanaan pembelajaran, pembuatan handout, pembuatan jobsheet, pembuatan media pembelajaran, piket perpustakaan, administrasi guru dan penyusunan instrumen evaluasi.

Kata kunci : PPL, semester khusus, SMK 3 Wonosari

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan suatu bentuk usaha peningkatan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran yang merupakan bentuk pembelajaran mahasiswa UNY dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk mencari pengetahuan di luar kampus yakni pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidang yang ditekuni, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah.

Program PPL yakni dilihat dari aspek manajemen dan waktu dengan tujuan mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau pendidik atau tenaga kependidikan. Standar kompetensi PPL dirumuskan dengan mengacu pada tuntutan empat kompetensi guru baik dalam konteks pembelajaran maupun dalam konteks kehidupan guru sebagai anggota masyarakat yakni kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi professional, dan kompetensi sosial.

Praktik pengalaman lapangan (PPL) merupakan salah satu upaya yang dilakukan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta sebagai suatu latihan kependidikan yang bersifat intrakurikuler yang dilakukan oleh mahasiswa program studi kependidikan. Mahasiswa diharapkan dapat mengembangkan dan mengaplikasikan kemampuan yang dimiliki dalam kehidupan nyata disekolah. Pada tahun ini, Tim PPL UNY 2015 yang bertempat di SMK Negeri 3 Wonosari. Di lokasi tersebut mahasiswa PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) perlu diadakannya observasi kelas agar materi yang akan disampaikan kepada peserta didik dapat diterima secara optimal sesuai dengan media yang tersedia. Selain itu, RPP perlu dikonsultasikan kepada guru pembimbing yang sudah ditunjuk dari pihak sekolah agar praktikan dan guru mengetahui secara jelas tentang materi yang akan disampaikan kepada peserta didik di dalam kelas. Semua persiapan sebelum mengajar perlu dilakukan dengan baik untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

A. Analisis Situasi

Praktik Pengalaman Lapangan atau PPL dilaksanakan kurang lebih selama 4 minggu dan berlokasi di SMK Negeri 3 Wonosari. Praktik Pengalaman Lapangan yang dilakukan oleh mahasiswa merupakan suatu kegiatan intrakurikuler yang

mencakup tugas atau kegiatan yang berkaitan dengan kependidikan, baik itu berupa praktik mengajar di dalam kelas maupun kegiatan- kegiatan lain yang berada di luar kelas. adapun kegiatan di luar kelas yang dimaksud disini adalah suatu kegiatan yang masih ada kaitannya dengan persyaratan pembentukan profesi kependidikan/ keguruan yang dilaksanakan di luar kelas namun masih berada di dalam lingkungan sekolah.

Sebelum mahasiswa terjun langsung ke lapangan terlebih dahulu dilakukan observasi dan adaptasi untuk memperoleh gambaran yang lebih jelas tentang situasi dan kondisi sekolah dimana hal tersebut sangat berpengaruh terhadap proses belajar mengajar. observasi yang dilakukan di SMK N 3 Wonosari meliputi observasi proses Kegiatan Belajar Mengajar dan observasi mengenai kondisi fisik maupun non fisik sekolah. Tahap observasi ini mahasiswa diberikan kesempatan untuk mengamati seluruh kegiatan baik yang menyangkut kegiatan di dalam kelas maupun di luar kelas, mengenai kondisi fisik dan non fisik sekolah sebagai bekal penyusunan program kerja dan praktik mengajar nantinya.

Secara umum situasi di SMK N 3 Wonosari dapat dideskripsikan sebagai berikut :

1. Letak Geografis Sekolah

SMK N 3 Wonosari terletak di Jalan Pramuka No.8, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul, DIY. 55812 Telp. (0274) 394250, Fax. (0274) 394438. SMK N 3 Wonosari dapat dikatakan terletak di wilayah jantung kota Wonosari, meskipun demikian lingkungan sekolah ini tetap kondusif untuk proses Kegiatan belajar mengajar. Walaupun dekat dengan jalan raya tapi letak SMK Negeri 3 Wonosari agak ke dalam sehingga Kegiatan belajar mengajar tidak akan terganggu dengan suara bising kendaraan bermotor.

Pada tahun ajaran 2010/2011 SMK N 3 Wonosari memiliki 3 kompetensi jurusan yaitu Elektronika Industri, Audio Video, dan Jasa Boga. Akan tetapi pada tahun ajaran 2011/2012 SMK N 3 Wonosari membuka 1 kompetensi jurusan baru yaitu Mekatronika. SMK N 3 Wonosari menggunakan Kurikulum 2013 sebagai acuan dalam proses belajar mengajar.

2. Visi dan Misi SMK Negeri 3 Wonosari

Visi Sekolah

Terwujudnya SMK yang menghasilkan Sumber Daya Manusia yang kompetitif berlandaskan imtaq

Misi Sekolah

- a. Mewujudkan iklim belajar dan bekerja yang kondusif berbasis imtaq

- b. Mengembangkan Sekolah Menengah Kejuruan yang adaptif terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dengan berakar pada norma dan nilai budaya serta berwawasan lingkungan.
- c. Menyiapkan SDM sebagai asset masyarakat dan bangsa yang mampu mengembangkan diri sejalan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.
- d. Menyiapkan SDM yang terampil, terdidik, dan professional yang mampu bersaing di pasar global dengan mengoptimalkan potensi, minat, dan bakat peserta didik.

3. Tujuan SMK Negeri 3 Wonosari

- a. Meningkatkan keimanan dan ketaqwaan peserta didik kepada Tuhan Yang Maha Esa.
- b. Menumbuhkan karakter siswa agar mampu mengembangkan diri untuk hidup mandiri.
- c. Mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi warga Negara yang berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, demokratis dan bertanggungjawab.
- d. Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki wawasan kebangsaan, memahami dan menghargai keanekaragaman budaya bangsa Indonesia.
- e. Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki kepedulian terhadap lingkungan dan masyarakatnya.
- f. Memberikan ketrampilan pada peserta didik sesuai bakat dan kemampuan agar terampil, terdidik, dan professional yang mampu bersaing di pasar global.
- g. Mengembangkan peserta didik agar mampu mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta berwawasan lingkungan.

4. Organisasi SMK Negeri 3 Wonosari

a. Personalia Sekolah

Kepala Sekolah	: Dra. Susiyanti, M.Pd.
Wakil Kepala Sekolah 1	: Heru Winarto, S. Pd
Wakil Kepala Sekolah 2	: Edi Siswantoro, S.Pd., M.Pd.I
Wakil Kepala Sekolah 3	: Markidin P, S.Pd., MT
Wakil Kepala Sekolah 4	: Agus Harmadi, S.Pd., MBA
Wakil Kepala Sekolah 5	: Sumarjono, S.Pd
Staf Pengajar	: terdiri dari 83 orang staf pengajar
Karyawan	: terdiri dari 24 orang karyawan

Struktur Organisasi Sekolah

1. KEPALA SEKOLAH

Tanggung Jawab

Wewenang

Menjamin dan memastikan bahwa proses pendidikan dan pelatihan serta hal-hal yang terkait dengan operasional sekolah, dikembangkan, direncanakan, dilaksanakan dan dikendalikan dengan efektif dalam rangka mencapai visi dan misi sekolah.

Tugas

Pengelolaan Teknik Edukatif Program Diklat berdasarkan. Visi dan Misi sekolah, yaitu :

1. Menjabarkan, melaksanakan dan mengembangkan Program Diklat Kurikulum sesuai Spektrum Keahlian dan Standar Isi
2. Mengelola unsur pokok-pokok manajemen sekolah : Man (guru, karyawan, siswa); Money (dana dari orangtua siswa dan pemerintah), dan Material (fasilitas berupa : gedung, perabot sekolah, alat-alat pelajaran teori dan praktek).
3. Mengadakan kerjasama dengan pihak luar, seperti orangtua siswa, pengguna produk (tamatan), jajaran pemerintah dll.

2. Wakil Kepala Sekolah 1

Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses pembelajaran dan kurikulum serta hal-hal yang terkait dengan operasional pembelajaran dikembangkan ,direncanakan, dilaksanakan dan dikendalikan dengan efektif dalam rangka mencapai tujuan proses pembelajaran dan tujuan Sekolah serta untuk memenuhi persyaratan siswa, pemerintah serta stakeholder yang relevan.

Wewenang

Menyelenggarakan seluruh kegiatan yang berhubungan dengan pendidikan di sekolah yang berkaitan dengan Kegiatan belajar mengajar.

Tugas

Menetapkan program pembelajaran, jadwal kegiatan, pembagian tugas mengajar, jadwal pelajaran dan bahan ajar meliputi :

1. Merencanakan dan menyusun program pengembangan kurikulum.

2. Mengorganisasi / mengkoordinasi Kegiatan Belajar Mengajar baik teori maupun praktek yang terdiri dari : Persiapan Kegiatan Belajar Mengajar, Pelaksanaan Kegiatan Belajar Mengajar, Evaluasi Hasil Belajar, Analisis Hasil Evaluasi Belajar, Perbaikan dan Pengayaan.
3. Merencanakan dan melaksanakan kegiatan Evaluasi Belajar Tahap Akhir normative adaptif.
4. Mengkoordinir pelaksanaan Evaluasi Belajar Tahap Akhir praktek produktif.
5. Memastikan bahwa jumlah jam pembelajaran pada tiap mata diklat tercukupi.
6. Merencanakan dan melaksanakan pembelajaran Internet dan TOIEC
7. Bersama Wakil Kepala Sekolah 2 melaksanakan kegiatan Penerimaan Siswa Baru.
8. Mengkoordinir kegiatan perpustakaan.

3. Wakil Kepala Sekolah 2

Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses penyelenggaraan Penerimaan Siswa Baru, Bimbingan Konseling serta hal-hal yang terkait dengan bidang kesiswaan telah dan dapat direncanakan, dilaksanakan secara efektif sehingga akan tercapai tujuan sekolah serta untuk memenuhi persyaratan siswa, pemerintah serta stakeholder lain yang relevan.

Wewenang

1. Menyenggarakan Penerimaan Siswa Baru
2. Penanganan Ketertiban Siswa
3. Menyenggarakan Bimbingan Konseling

Tugas

1. Menyusun program kegiatan kesiswaan dan mengkoordinasikan pelaksanaannya.
2. Mengkoordinasikan pelaksanaan pendampingan siswa.
3. Memonitor dan mengevaluasi seluruh kegiatan kesiswaan.
4. Merencanakan dan melaksanakan pendaftaran dan penerimaan siswa baru.
5. Menegakkan disiplin tata tertib siswa.
6. Mengkoordinasi kan program Bimbingan Konseling.
7. Pembinaan/ Pengembangan kepribadian siswa.

8. Pembinaan Organisasi Siswa Intra Sekolah dan Ekstrakurikuler.
9. Mengelola administrasi kegiatan siswa.
10. Memperhatikan, memelihara, menjaga suasana sekolah (keamanan, ketertiban, kerapian, kesehatan, kekeluargaan dan kenyamanan siswa)
11. Merencanakan, membuat dan merevisi Buku Pengenal dan Tata Tertib Siswa.

4 Wakil Kepala Sekolah 3

Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses pengelolaan dan pemberdayaan sumber daya sekolah telah dan dapat direncanakan , dilaksanakan dan dikendalikan dengan efektif , sehingga tujuan sekolah akan tercapai guna memenuhi persyaratan siswa, pemerintah serta stakeholder yang lain.

Wewenang

Merencanakan pengelolaan dan pemberdayaan sumber daya sekolah.

Tugas

1. Menyusun program pengadaan sarana prasarana yang tidak habis pakai
2. Menyusun program perawatan sarana prasarana sekolah.
3. Menyusun program pemberdayaan dan pengembangan ketenagaan.
4. Mengarahkan urusan ketenagaan agar berfungsi sebagaimana mestinya
5. Memonitor dan mengevaluasi pelaksanaan dan pengembangan ketenagaan
6. Menetapkan kompetensi personil (guru) sesuai dengan tugasnya masing-masing
7. Pendampingan seluruh guru sekolah
8. Mengusulkan jumlah guru sesuai dengan prinsip kecukupan dan kesesuaian kebutuhannya.
9. Mengusulkan pengembangan kemampuan guru.

5 Wakil Kepala Sekolah 4

Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses kerjasama dengan Dunia Usaha/Dunia Industri dan stakeholder lainnya telah dan dapat direncanakan .

Wewenang

Mengendalikan kegiatan promosi, informasi, komunikasi dan kerjasama dengan Dunia Usaha/Dunia Industri serta stakeholders.

Tugas

1. Menyusun program kerjasama dengan Dunia Usaha/Dunia Industri dan stakeholders.
2. Menjalin kerjasama dengan Dunia Usaha/Dunia Industri dan stakeholders.
3. Mempromosikan potensi sekolah.
4. Memonitor dan mengendalikan pelaksanaan program yang berkait dengan berhubungan masyarakat.
5. Mengelola input-input dari stakeholders.
6. Bersama Wakil Kepala Sekolah 1 melaksanakan sinkronisasi dan menetapkan validasi kurikulum.
7. Melaksanakan program prakerin.
8. Mengelola program pemasaran dan penelusuran tamatan.
9. Mengkoordinir kegiatan-kegiatan sosial dan kekeluargaan di sekolah.

6 Wali Kelas

Tanggung Jawab

Memastikan terlaksananya proses pendampingan dan monitoring kelas.

Wewenang

Melaksanakan kegiatan yang berhubungan dengan pendampingan dan monitoring kelas.

Tugas

1. Mewakili Kepala Sekolah dan orangtua siswa dalam pembinaan siswa
2. Membina kepribadian, ketertiban dan kekeluargaan.
3. Membantu pengembangan peningkatan kecerdasan dan ketrampilan siswa.
4. Evaluasi nilai rapor dan kenaikan kelas.

5. Membantu Wakil Kepala Sekolah 1 dan Wakil Kepala Sekolah 2 dalam permasalahan yang terkait.
6. Membuat catatan tentang :
 - a. Situasi keluarga dan ekonomi.
 - b. Ketidakhadiran, pelanggaran, dan perilaku siswa.
 - c. Prestasi akademik masing-masing siswa.

7 Guru

Tanggung Jawab

Memastikan terlaksananya kegiatan Kegiatan Belajar Mengajar sesuai dengan tingkat dan mata diklat yang diampunya

Wewenang

Melaksanakan seluruh kegiatan yang berhubungan dengan tugas mengajar

Tugas

1. Program Kegiatan Belajar Mengajar meliputi :
 - a. Persiapan meliputi analisis kurikulum, membuat Silabus, Rencana Pelaksanaan Pembelajaran.
 - b. Pelaksanaan Kegiatan Belajar Mengajar.
 - c. Evaluasi.
 - d. Analisis.
 - e. Perbaikan.
2. Pembinaan terhadap siswa.
3. Pengelolaan kelas.

b. Jumlah Siswa

Jumlah siswa SMK N 3 Wonosari pada tahun ajaran 2015/2016 adalah orang yang terdiri dari 968 siswa yang terbagi menjadi tiga kelas, yaitu kelas X, XI, dan XII. Kelas X terdiri dari 352 siswa, kelas XI terdiri dari 308 siswa dan kelas XII terdiri dari 308 siswa.

c. Bimbingan dan Konseling (BK)

Bimbingan dan konseling di SMK N 3 Wonosari berjalan dengan dengan baik. Bimbingan dan konseling siswa dikelola oleh 5 orang guru Bimbingan Konseling, yaitu Agus Mugiyana, S. Pd, Supiyati, S. Pd., Wara Kawuri, S. Pd., Dra. Nurhasanah, Drs. Ghozali. Kegiatan bimbingan konseling antara lain menertibkan siswa yang sering datang terlambat, membantu siswa

dalam mengatasi permasalahan yang dihadapinya, dan menertibkan siswa yang tidak patuh terhadap peraturan sekolah.

d. Interaksi Sosial Personalia

Interaksi sosial antar personalia berjalan dengan baik. Mereka saling menghormati, memahami, dan menghargai sehingga dapat menghasilkan kerja yang optimal.

e. Interaksi Sosial Guru dan Siswa

Interaksi guru dan siswa berjalan dengan baik. Terdapat hubungan yang sangat harmonis di antara mereka. Rasa kekeluargaan juga tercermin dalam perilaku di kehidupan sehari-hari mereka di sekolah. Siswa menghormati guru mereka, hal ini terlihat selama kegiatan belajar dan mengajar di kelas.

f. Interaksi Sosial Antar Siswa

Interaksi sosial antar siswa berjalan dengan baik. hal ini terlihat ketika ada salah satu teman mereka yang sedang sakit, maka mereka akan membantu siswa tersebut dalam melakukan aktivitas di sekolah.

g. Prestasi Sekolah

NO	PRESTASI (JUARA)	JENIS KEGIATAN	TAHUN	PENYELENGGARA
1	Danton Terbaik	Lomba Baris Berbaris-PPI GK dalam rangka Sumpah Pemuda ke-72 tingkat SMU / SMK Putri	2000	Pemda kab. Gunungkidul
2	II	Lomba Baris Berbaris PPI GK tingkat SMU / SMK putra dalam rangka hari sumpah pemuda ke-72	2000	Pemda kab. Gunungkidul
3	II	Lomba karaoke putra wira dhaksinarga XXV Gunungkidul	2001	Kwarcab1203 Gunungkidul
4	II	Lomba Baris berbaris tingkat SLTA putri puma	2002	Pemda kab. Gunungkidul

		paskibraka Indonesia kab. Gunungkidul		
5	III	Lomba baris berbaris tingkat SLTA putri	2002	Polres gunungkidul
6	II	Lomba karaoke putra lomba karaoke putra wira dhaksinarga	2002	Inkom gunungkidul
7	Danton Terbaik	Lomba Baris Berbaris puma paskibraka Indonesia kab. gunungkidul tingkat SLTA putrid	2003	DPRD Gunungkidul
8	I	Lomba lukis caping tingkat SMU / SMK dalam rangka hardiknas 2003 kab. Gunungkidul	2003	Inkom Gunungkidul
9	I	Lomba baris berbaris tingkat SLTA Putri Paskibraka Indonesia Gunungkidul	2003	DPRD kab. Gunungkidul
10	Danton Terbaik	Lomba Baris berbaris Puma Paskibraka Indonesia kab. gunungkidul tingkat SMU / SMKputri	2004	Pemda kab. Gunungkidul
11	II	Lomba Baris berbaris tingkat SLTA putri puma paskibraka Indonesia kab. Gunungkidul	2004	Polres Gunungkidul
12	I & III	Bulu tangkis putra tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga seni & kreatifitas kab. Gunungkidul	2005	Pemda kab. Gunungkidul
13	III	Lomba Baris berbaris tingkat SMA / SMK putri	2005	Kodim 0730 Gunungkidul

		puma paskibra indonesia kab. Gunungkidul		
14	I	Tenis meja tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga & kreatifitas (porsenitas) pelajar kab. Gunungkidul	2005	Pemda kab. Gunungkidul
15	II	Atlit tolak peluru putri tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga seni & kreatifitas (porseni) pelajar kab. Gunungkidul	2005	Pemda kab. Gunungkidul
16	III	Sepak takrow tingkat SMA / SMK putra dalam rangka pekan olahraga pelajar tingkat kab. Gunungkidul	2006	Pemda kab. Gunungkidul
17	II	Tenis meja tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga & kreatifitas (porsenitas) pelajar kab. Gunungkidul	2006	Pemda kab. Gunungkidul
18	III	Evaluasi penyelenggaraan sekolah berwawasan lingkungan hidup propinsi DIY tingkat SMA / SMK	2006	Inkom Gunungkidul

5. Kondisi Fisik SMK N 3 Wonosari

Sekolah terletak di dalam Kota Wonosari, lokasi sangat strategis karena mudah terjangkau. Guna menunjang pendidikan dan pelatihan, sekolah mempunyai fasilitas antara lain :

- a. Ruang Teori Kegiatan Belajar Mengajar
- b. Ruang Guru
- c. Ruang Tata Usaha
- d. Ruang Kepala Sekolah

- e. Bengkel Elektronika Dasar
- f. Bengkel Teknik Elektronika
- g. Bengkel Audio Video
- h. Bengkel Mekatronika
- i. Dapur Jasa Boga
- j. Ruang Saji
- k. Laboratorium Bahasa
- l. Laboratorium Komputer
- m. Perpustakaan
- n. UKS
- o. BP/BK
- p. Lapangan Olahraga
- q. Masjid
- r. Kantin
- s. Koperasi Sekolah
- t. UPJ (Usaha Produksi dan Jasa) dll.

a. Ruang Kelas

Pada tahun ajaran baru 2015/2016, SMK N 3 Wonosari terdiri dari empat jurusan diantaranya audio video, elektronika industri, mekatronika dan jasa boga yang terdiri dari 31 kelas, yang setiap kelasnya terdapat 29-32 siswa.

b. Laboratorium

Di SMK N 3 Wonosari terdapat laboratorium yang memiliki kondisi yang berbeda-beda dalam perawatannya. karena fisika bukan termasuk mata pelajaran inti, jadi tidak ada laboratorium khusus untuk fisika, alat-alat percobaan fisika hanya diletakkan di sebuah almari perlengkapan di ruang guru.

c. Ruang Tata Usaha atau *Administrative Staff Room*

Ruang Tata Usaha (TU) terletak di sebelah kiri lobi. Ruang Tata Usaha digunakan untuk kegiatan administrasi sekolah yang terdiri dari keuangan, pengadaan kegiatan pembelajaran yang ditangani dengan baik.

d. Ruangan Kepala Sekolah atau *Principal Room*

Ruang kepala sekolah terletak tepat di sebelah kanan ruangan wakil kepala sekolah, yakni ruangan kedua.

e. Ruang Usaha Kesehatan Sekolah atau *Health Room*

Ruang Usaha Kesehatan Sekolah berada di dekat ruang komputer. Di dalamnya terdapat sebuah tempat tidur dan perlengkapan. Ruang Usaha Kesehatan Sekolah ini difungsikan untuk tempat pemberian pertolongan kepada siswa yang membutuhkan saat Kegiatan belajar mengajar berlangsung maupun saat kondisi yang memungkinkan.

f. Ruangan Guru atau *Teacher'Room*

Ruangan guru merupakan ruang pertama pada barisan ruang yang menghadap barat. Ruang guru ditujukan untuk guru SMK Negeri 3 Wonosari. Di dalamnya terdapat sejumlah meja dan kursi sesuai dengan jumlah guru yang mengajar di SMK Negeri 3 Wonosari, dan beberapa meja serba guna. “Bel” yang digunakan untuk menandakan pergantian jam berada di sudut ruang guru.

g. Perpustakaan

Perpustakaan sekolah berada di lantai 2 di atas ruang G2. Di dalamnya terdapat rak-rak tempat menata buku-buku. Buku-buku yang terdapat di perpustakaan antara lain buku pendukung kegiatan belajar siswa jurusan elektronika, audio video, mekatronika dan tata boga. Siswa juga dapat membaca koran maupun majalah. Seorang petugas perpustakaan yang mengurus administrasi sirkulasi peminjaman-pengembalian buku.

h. Musholla

Musholla digunakan sebagai tempat ibadah guru, karyawan serta para siswa yang beragama muslim. Mushola berlokasi di halaman belakang sekolah.

i. Koperasi sekolah

Koperasi sekolah terletak di timur (pintu gerbang belakang). Pengurusnya ialah anggota OSIS. Barang yang dijual antara lain barang yang dibutuhkan siswa, antara lain buku, pulpen, dan perlengkapan alat tulis lain.

j. Ruang Organisasi Siswa Intra Sekolah (OSIS)

Ruang OSIS berlokasi di sebelah ruang laboratorium Audio Video. Digunakan untuk rapat kegiatan OSIS dan kesekretariatan OSIS serta pengkoordinasian kegiatan OSIS dengan anggota OSIS.

k. Tempat Parkir

Tempat parkir ada dua yang pertama terletak dekat gerbang masuk sekolah yang bersampingan dengan pos satpam dan yang kedua dekat dengan gerbang belakang.

l. Sarana Olahraga

Untuk mendukung proses belajar mengajar pelajaran olahraga, SMK Negeri 3 Wonosari mempunyai satu lapangan terpadu.

6. Keadaan Non Fisik

SMK Negeri 3 Wonosari mempunyai staff pengajar yang telah memiliki gelar S1 bahkan 2 diantaranya telah bergelar S2, dan 90% staff pengajar di SMK Negeri 3 Wonosari telah mengikuti program sertifikasi guru yang artinya hampir keseluruhan guru dalam sekolah tersebut telah menjadi guru professional dan memiliki mutu sebagai pendidik dan pengajar yang tidak perlu diragukan lagi. Selain itu juga terdapat karyawan yang bertanggungjawab terhadap administrasi sekolah (Tata Usaha), perpustakaan, dan koperasi siswa.

a. Nama Pendidik Dan Mata Pelajaran Tahun 2015/2016

No	Nama	Mata Pelajaran
1.	Dra. Susiyanti, M. Pd	Bimbingan Konseling
2.	Dra. Nurhasanah	Bimbingan Konseling
3.	Drs. Ghozali	Bimbingan Konseling
4.	Agus Mugiana,S.Pd	Bimbingan Konseling
5.	Wara Kawuri, S.Pd.	Bimbingan Konseling
6.	Supiyati,S.Pd	Bimbingan Konseling
7.	Lilik Isdiyati, S.Ag	Pend Agama Islam Dan BP
8.	Umi Hamidah, S.Pd.I., M.Pd.I.	Pend Agama Islam Dan BP
9.	Ridwan Hasani, S.Pd.I	Pend Agama Islam Dan BP
10.	F. Tri Darminto, A.Ma.	Pend Agama Katolik Dan BP
11.	Nofi Andari, S.Pd.	Bahasa Jawa
12.	Eko Supriyati, S.Pak.	Pend Agama Kristen Dan BP
13.	Sugeng Riyanto, S.Pd.B	Pend Agama Budha Dan BP
14.	Eny Suryani, S.Pd	Pendidikan Kewarganegaraan
15.	Wulan Ida Roh Ningsih, S.Pd	Pendidikan Kewarganegaraan
16.	Drs. Kaliman	Pendidikan Kewarganegaraan
17.	Laura Rengganis, S.Pd.	Seni Budaya
18.	Fitra Anjaryani, S.Sn.	Seni Budaya
19.	Suyadi,S.Pd	Bahasa Indonesia

20.	Drs. Paulus Agus Pratomo	Bahasa Indonesia
21.	Djarti Yulianah,S.Pd	Bahasa Indonesia
22.	Cipto Adiningsih, S.Pd.	Bahasa Indonesia
23.	Yuli Trisnawati, S.Pd.	Bahasa Indonesia
24.	Drs. Supiyatno	Matematika
25.	Umi Salamah Sri N, S.Pd	Matematika
26.	Sisdarini, S.Pd	Matematika
27.	Endang Triningsih,S.Si	Matematika
28.	Dewi Puji Lestari,S.Pd.I	Matematika
29.	Erna Miyatun, S.Pd., M.Pd.	Matematika
30.	RR. Yuana Dewayanti, S.Pd	Sejarah Indonesia
31.	Siska Narulita, S.S	Sejarah Indonesia
32.	Vincentia Marisa P, S.Pd.	Sejarah Indonesia
33.	Anjar Widawati, S.Pd.	Bahasa Inggris
34.	Artatiningsih, S.Pd	Bahasa Inggris
35.	Sri Wahyuni W., S.Pd	Bahasa Inggris
36.	Isti Rahyuni,S.Pd	Bahasa Inggris
37.	Dian Pertamawati, S.Pd.	Listening English
38.	Dra. Aloeysia Rini Widiastuti	Prakarya dan Kewirausahaan
39.	Erlina Istiningsih,S.Pd	Prakarya dan Kewirausahaan
40.	Mei Lia Dasaningtyas, S.Pd.	Prakarya dan Kewirausahaan
41.	Bawa Widiyanta,S.Pd	Pendidikan Jasmani dan Kesehatan
42.	Arief Masyhudi,S.Pd.Kor.	Pendidikan Jasmani dan Kesehatan
43.	Agung Nugroho,S.Pd.Kor, Mba	Pendidikan Jasmani dan Kesehatan
44.	Setyo Raharjo, S.Si.	Pendidikan Jasmani dan Kesehatan
45.	Ir. Emi Susanti	Fisika
46.	Edi Siswantoro,S.Pd,M.Pd.I	Fisika
47.	Cahyaningsih, S.P., Mba.	Imu Pengetahuan Alam Terapan
48.	Sri Winartini, S.Pd	Kimia
49.	Tatik Kusumajati, S.Pd	Kimia
50.	Apriliana Wulandaru, St.	Teknologi Informasi dan Komunikasi
51.	Sumarjono, S.Pd	Teknik Elektronika Dasar
52.	Mardiyo, S.Pd	Gambar Teknik
53.	Markidin Parikesit,S.Pd, Mt.	Sensor Dan Aktuator
54.	Mohammad Ridwan H,S.Pd., M.Eng	Perencanaan & Inst Antena
55.	Heru Winarto.S.Pd .	Penerapan Rangkaian Elektronika
56.	M. Adriyanto Kurniawan, St.	Perencanaan & Inst Sism Audio
57.	Muh. Juwaini Sholikhin,S.Pd.	Gambar Teknik
58.	Haris Suryono, S.Pd	Pembuatan & Pemeliharaan Peralatan Elektronik

59.	Agus Harmadi,S.Pd., Mba	Perbaikan & Perawat Audio Video
60.	Rubiyono,S.Pd	Perekayasaan Sistem Radio & TV
61.	Jumakir, S.Pd	Perekayasaan Sistem Kontrol
62.	Setyo Prapto,S.Pd.T	Perekayasaan Sistem Kontrol
63.	Sumargono, S.Pd.	Komunikasi Data & Interface
64.	Arif Rustianto, S.Pd.T	Rangkaian Elektronika
65.	Wiryatun,S.Pd.T., Mba	Teknik Elektronika Dasar
66.	Delta Pembriyanto, St	Perekayasaan Sistem Robotik
67.	Catur Wardani,A.Md	Rangkaian Elektronika
68.	Siti Mu'tamirah S, S.Pd.T	Simulasi Digital
69.	Dafid Andi Hartono, S.T	Teknik Listrik
70.	Heri Listyawan, S.Pd.	Teknik Kerja Bengkel
71.	Brian Giri Wiguna	Teknik Mikroprocessor
72.	Nodya Hartoko, S.St.	Mekanika & Elemen Mesin
73.	Amin Prihatin Istiarto, S.Pd.T	Teknik Pengendali Daya
74.	Kadarsih, S.Pd.	Pengetahuan Bahan Makanan
75.	Rustina Anjar Rokhani, S.Pd	Pengantar Pariwisata
76.	Sri Mulyanti, S.Pd.T	Sanitasi, Hygiene Dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan
77.	Eka Rustiana, S.Pd.T	Simulasi Digital
78.	Rochana Shollikhawati., S.Pd.T	Tata Hidang
79.	Modesta Hetikisworotriningtyas, S.Pd.T	Boga Dasar

B. Nama Pegawai Smkn 3 Wonosari

No	Nama	No	Nama
1.	SUPRIYADI, S. Pd.	12.	SUKATA
2.	SUMANA	13.	SLAMET RIYADI
3.	SUHARNO	14.	ALIP YANURI
4.	TRI ISTINI	15.	ERVINA
5.	SURAHMAN	16.	NOOR CAHYO WIJAYANTO
6.	ISNAINI KHASANAH	17.	Ch. ERMAWATI
7.	SURATNO	18.	SINTA PUSPITASARI
8	AGUS HARJANTO	19.	ASRORI
9.	TEGUH SATMAKA	20.	SUBARJA
10.	PANJI IQSAN FAHMITORO	21.	ANTO WIDODO
11.	TUGIYATI	22.	

C. Rekapitulasi Jumlah Peserta Didik Tahun Pelajaran 2015/2016

No.	Kelas	Kompetensi Keahlian	L	P	Jumlah	Total
1.	X	EI	69	59	128	352
		AV	366	92	128	
		MT	25	7	32	
		TB	3	61	64	
2.	XI	EI	71	52	123	308
		AV	21	72	93	
		MT	22	7	29	
		TB	5	58	63	
3.	XII	EI	82	41	123	308
		AV	39	54	93	
		MT	14	15	29	
		TB	2	61	63	
Total						968

7. Layanan Program Pendidikan

Kurikulum yang digunakan di SMK N 3 Wonosari adalah Kurikulum 2013 yang disusun oleh sekolah yang disesuaikan dengan kultur dan budaya sekolah, sehingga Kegiatan Belajar Mengajar yang berlangsung dapat berjalan dengan baik. Sekolah melaksanakan Kurikulum tahun 2013 tersebut dengan pendekatan : *BBC (Broad Based Curriculum)*, *CBT (Competency Based Training)*, *Master Learning*, dan *PBT (Product Based Training)*, *PBL (Problem Based Learning)*.

SMK N 3 Wonosari mulai tahun ajaran 2010/2011 membuka kompetensi keahlian baru yaitu mekatronika. Sehingga kali ini ada empat kompetensi keahlian di sekolah ini, yaitu:

- a. Kompetensi Keahlian Teknik Elektronika Industri
- b. Kompetensi Keahlian Teknik Audio Video
- c. Kompetensi Keahlian Teknik Mekatronika
- d. Kompetensi Keahlian Tata Boga

Dengan pembagian kelas sebagai berikut :

1) Kompetensi Keahlian Teknik Elektronika Industri

No	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P
1.	X.EI.1	32	16	16	1.	XI.EI.1	30	17	13	1.	XII.EI.1	31	21	10
2.	X.EI.2	32	18	14	2.	XI.EI.2	31	19	12	2.	XII.EI.2	31	21	10
3.	X.EI.3	32	26	6	3.	XI.EI.3	30	17	13	3.	XII.EI.3	29	19	10
4.	XE.I.4	32	17	15	4.	XI.EI.4	32	18	14	4.	XII.EI.4	32	21	11
Jumlah		128	69	59	Jumlah		123	71	52	Jumlah		123	82	41

2) Kompetensi Keahlian Teknik Audio Video

No	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P
1.	X.AV.1	32	8	24	1.	XI.AV.1	32	8	24	1.	XII.AV.1	31	7	24
2.	X.AV.2	32	9	23	2.	XI.AV.2	31	6	25	2.	XII.AV.2	32	24	8
3.	X.AV.3	32	10	22	3.	XI.AV.3	30	7	23	3.	XII.AV.3	30	8	22
4.	X.AV.4	32	9	23										
Jumlah		128	36	92	Jumlah		93	21	72	Jumlah		93	39	54

3) Kompetensi Keahlian Teknik Mekatronika

No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P
1.	X.MT.1	32	25	7	1.	XI.MT.1	29	22	7	1.	XII.MT.1	29	14	15
Jumlah		32	25	7	Jumlah		29	22	7	Jumlah		29	14	15

4) Kompetensi Keahlian Tata Boga

No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P
1.	X.TB.1	32	1	31	1.	XI.TB.1	32	3	29	1.	XII.TB.1	32	2	30
2.	X.TB.2	32	2	30	2.	XI.TB.2	31	2	29	2.	XII.TB.2	31	0	31
Jumlah		64	3	61	Jumlah		63	5	58	Jumlah		63	2	61

Adapun usaha sekolah yang berkaitan dengan pelaksanaan kurikulum di sekolah adalah sebagai berikut:

- a. Intensifikasi usaha guru dalam memahami penyempurnaan kurikulum.
- b. Meningkatkan kemampuan guru dalam membuat perencanaan pembelajaran.
- c. Meningkatkan kemampuan guru dalam melaksanakan Kegiatan Belajar Mengajar dengan mempertinggi kadar keaktifan siswa.
- d. Meningkatkan kemampuan guru dalam merencanakan dan melaksanakan evaluasi belajar.
- e. Meningkatkan jiwa profesionalisme guru.
- f. Meningkatkan kegiatan ekstrakurikuler.
- g. Meningkatkan hasil Ujian Akhir (Nasional)
- h. Meningkatkan supervisi Kegiatan Belajar Mengajar

8. Kegiatan Pembelajaran di SMK N 3 Wonosari

Kegiatan belajar mengajar di SMK N 3 Wonosari berlangsung mulai pukul 07.00 – 13.30 WIB untuk hari Senin, dengan pembagian waktu sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	UPACARA (07.00 – 08.00)	
2.	Mata Pelajaran 1	08.00 – 08.40
3.	Mata Pelajaran 2	08.40 – 09.20
4.	Mata Pelajaran 3	09.20 – 10.00
5.	Mata Pelajaran 4	10.00 – 10.40
6.	ISTIRAHAT 1 (10.40 – 10.55)	
7.	Mata Pelajaran 5	10.55 – 11.35
8.	Mata Pelajaran 6	11.35 – 12.10
9.	ISTIRAHAT 2 (12.10 – 12.25)	
10.	Mata Pelajaran 7	12.25 – 13.05
11.	Mata Pelajaran 8	13.05– 13.30

Sedangkan untuk pembagian waktu belajar untuk hari Selasa dan Rabu adalah sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.45
2.	Mata Pelajaran 2	07.45 – 08.30
3.	Mata Pelajaran 3	08.30 – 09.15
4.	Mata Pelajaran 4	09.15 – 10.00
5.	ISTIRAHAT 1 (10.00 – 10.15)	
6.	Mata Pelajaran 5	10.15 – 11.00
7.	Mata Pelajaran 6	11.00 – 11.45
8.	ISTIRAHAT 2 (11.45 – 12.00)	
9.	Mata Pelajaran 7	12.00 – 12.45
10.	Mata Pelajaran 8	12.45 – 13.30
11.	Mata Pelajaran 9	13.30 – 12.45
12.	Mata Pelajaran 10	12.45 – 13.30
13.	Mata Pelajaran 11	13.30 – 14.15
14.	Mata Pelajaran 12	14.15 – 15.00

Sedangkan untuk pembagian waktu belajar untuk hari Kamis dan Sabtu adalah sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.45
2.	Mata Pelajaran 2	07.45 – 08.30
3.	Mata Pelajaran 3	08.30 – 09.15
4.	Mata Pelajaran 4	09.15 – 10.00
5.	ISTIRAHAT 1 (10.00 – 10.15)	
6.	Mata Pelajaran 5	10.15 – 11.00
7.	Mata Pelajaran 6	11.00 – 11.45
8.	ISTIRAHAT 2 (11.45 – 12.00)	
9.	Mata Pelajaran 7	12.00 – 12.45
10.	Mata Pelajaran 8	12.45 – 13.30
11.	Mata Pelajaran 9	13.30 – 12.45
12.	Mata Pelajaran 10	12.45 – 13.30

Dan untuk pembagian waktu belajar untuk hari jum’at adalah sebagai berikut:

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.40
2.	Mata Pelajaran 2	07.40 – 08.20
3.	Mata Pelajaran 3	08.20 – 09.00
4.	Mata Pelajaran 4	09.00 – 09.40
5.	ISTIRAHAT	
6.	Mata Pelajaran 5	09.55 – 10.35
7.	Mata Pelajaran 6	10.35 – 11.15

Observasi PPL telah dilaksanakan pada tanggal 21 Februari 2015 saat program Kegiatan Belajar Mengajar sekolah di kelas XII TB 1, waktu tersebut disesuaikan dengan kesepakatan antar mahasiswa dan guru pembimbing studi masing- masing yang telah ditunjuk oleh kepala sekolah. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan.

Adanya kelengkapan perangkat pembelajaran yang meliputi silabus dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran yang disusun dengan baik. Dimana dalam penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran guru telah menggunakan format penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran yang sesuai dengan ketentuan,

yakni terdapat SK, KD, indikator, materi ajar & bahan ajar, metode, strategi, dan cara penilaian serta nilai kriteria ketuntasan minimal (KKM). Sehingga dapat disimpulkan bahwa guru benar-benar mempersiapkan proses pembelajaran dengan matang.

Selain dari perangkat pembelajaran, hal lain yang dapat diamati yaitu mengenai proses pembelajaran elektronika industri yang dilakukan. Guru mata pelajaran fisika menyampaikan materi dengan sistematis dan melalui tahap-tahap pembelajaran yang baik yaitu mulai dari membuka pelajaran dengan salam dan doa, kemudian dilanjutkan dengan presensi. sebelum memulai pelajaran, guru juga mengulang secara singkat materi pada pelajaran sebelumnya dan memberikan evaluasi dan penilaian kepada peserta didiknya secara klasikal maupun individu. Dalam menyampaikan materi, metode pembelajaran yang digunakan yaitu klasikal, ceramah, dan kooperatif. bahasa yang digunakan dalam proses belajar mengajar yaitu bahasa baku tapi komunikatif sehingga tidak monoton.

Bentuk dan cara evaluasi didominasi oleh aspek psikomotorik, yaitu dengan mengamati proses belajar siswa serta hasil pencapaian belajar melalui ulangan yang dilakukan setelah pembelajaran tiap bab selesai. hal yang perlu ditingkatkan oleh praktikan untuk kegiatan berikutnya yaitu pemanfaatan penggunaan media dan metode pembelajaran yang lebih bervariasi lagi sehingga siswa lebih termotivasi untuk melakukan kegiatan pembelajaran dengan kondusif.

Setelah melakukan observasi terdapat beberapa permasalahan yang teridentifikasi, antara lain kondisi siswa yang masih ramai sendiri saat Kegiatan Belajar Mengajar berlangsung, beberapa siswa cenderung kurang antusias dan tidak memperhatikan saat pelajaran. Kemudian kurangnya media pembelajaran berupa gambar ataupun demonstrasi agar proses pembelajaran lebih menyenangkan.

B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak mahasiswa di kampus sampai dengan mahasiswa di sekolah tempat praktik. Berdasarkan analisis situasi tersebut maka dapat dirumuskan rancangan program kerja yang akan dilaksanakan selama PPL berlangsung. Rumusan program- program tersebut tentunya bertujuan untuk kemajuan SMK N 3 Wonosari. Dalam observasi tentang kondisi kegiatan pembelajaran di sekolah dan seluruh aspek penunjang kegiatan pembelajaran maka diperoleh beberapa gambaran tentang seluruh proses Kegiatan belajar mengajar di sekolah. Setelah dilakukan analisis ternyata ditemukan beberapa permasalahan yang perlu dipecahkan serta dijadikan program PPL dengan pertimbangan sebagai berikut:

1. Peningkatan kualitas media pembelajaran tata boga sebagai sarana pembelajaran dalam rangka meningkatkan mutu dan kualitas pembelajaran.
2. Pengembangan metode pembelajaran yang bervariasi dalam rangka penerapan metode baru untuk keberhasilan tujuan pembelajaran tata boga.
3. Penyusunan RPP sebagai pedoman dalam mengajar agar indikator pembelajaran dapat dicapai, selain itu dapat digunakan untuk mengontrol guru dalam menyampaikan materi pembelajaran yang diajarkan.
4. Pendayagunaan potensi yang dimiliki oleh siswa-siswi SMK N 3 Wonosari yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan dalam berkompetisi pada pelajaran tata boga.
5. Kebutuhan siswa serta sarana dan prasarana yang ada.
6. Biaya, waktu, tenaga, kemampuan serta kesempatan yang ada.
7. Pertimbangan dan kesepakatan bersama antara mahasiswa PPL dengan pihak sekolah.
8. Tujuan PPL UNY

Berdasarkan pertimbangan tersebut di atas, maka dirancang kegiatan PPL yang akan dilaksanakan. Kegiatan PPL UNY dilaksanakan selama 1 bulan terhitung mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai 12 September 2015. Adapun penyusunan program dan rancangan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

1. Membuat persiapan mengajar yang meliputi silabus, pembuatan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), Modul/Handout, Media (PPT dan media lainnya), Jobsheet.
2. Konsultasi persiapan praktik mengajar dengan guru pembimbing.
3. Pelaksanaan praktik mengajar.
4. Konsultasi pelaksanaan mengajar dengan guru pembimbing.
5. Evaluasi materi pengajaran dan pembuatan sistem penilaian.
6. Piket bersama guru
7. Piket di perpustakaan membantu administrasi perpustakaan

Adapun tabel pelaksanaan kegiatan PPL UNY 2015 adalah sebagai berikut :

Tabel Jadwal Pelaksanaan Kegiatan PPL UNY 2015

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Personalia	Tempat
1	Pembekalan PPL	6 Agustus 2015	Tim	
2	Penerjunan Mahasiswa	10 Agustus 2015	DPL Pamong	UNY

3	Pelaksanaan PPL	10 Agustus - 12 Sept 2015		SMK N 3 Wonosari
4	Pembimbingan Mahasiswa dengan DPL	10 Agustus - 12 Sept 2015	DPL	
5	Monitoring DPL	15, 29 Agustus 2015 5, 12 September 2015	DPL	
7	Ujian PPL	01 September 2015	GPL	
9	Penarikan Mahasiswa	12 September 2015	DPL Pamong	
10	Evaluasi dengan ketua kelompok	4 September 2015	Tim & Mahasiswa	
11	Evaluasi dengan DPL dan workshop dilanjutkan penyerahan nilai	12 September 2015	DPL	
13	Penyusunan laporan akhir	12 September 2015	Mahasiswa	

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Agar pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah ditentukan maka perlu dilakukan berbagai persiapan baik berupa persiapan secara fisik maupun secara mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul dan sebagai sarana persiapan program yang akan dilaksanakan, maka sebelum penerjunan, pihak universitas telah membuat berbagai program pelaksanaan sebagai bekal mahasiswa dalam pelaksanaan PPL di lokasi. Persiapan yang dilaksanakan adalah sebagai berikut :

1. Pengajaran Mikro

Pengajaran mikro merupakan pelatihan tahap awal dalam pembentukan kompetensi mengajar melalui pengaktualisasi kompetensi dasar mengajar yang dilaksanakan dalam mata kuliah wajib tempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL dan dilakukan pada semester VI . Dalam pelaksanaan pengajaran mikro mahasiswa dilatih komponen-komponen kompetensi dasar mengajar dalam proses pembelajaran sebagai calon guru sehingga benar-benar mampu menguasai setiap komponen satu persatu atau beberapa komponen secara terpadu dalam situasi pembelajaran yang disederhanakan (kelompok kecil) dengan tujuan agar mahasiswa memahami dasar-dasar mengajar mikro, melatih dalam penyusunan RPP yang akan digunakan pada saat mengajar, membentuk dan meningkatkan kompetensi mengajar terbatas, membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh, membentuk kompetensi kepribadian, serta membentuk kompetensi sosial.

2. Pembekalan PPL

Pembekalan dilaksanakan selama beberapa tahapan. Tahapan pertama pembekalan dilakukan pada tingkat jurusan yakni pada tanggal 15 Februari 2015 di Aula Lantai 3 KPLT Fakultas Teknik dan pembekalan yang terakhir dilaksanakan sebelum penerjunan yang dilakukan dalam kelompok kecil PPL oleh dosen pembimbing lapangan (DPL). Pembekalan untuk tim PPL UNY 2015 yang berlokasi di SMK N 3 Wonosari dilakukan oleh Ibu Titin Hera Widi, M.Pd yang bertempat di ruang lobi Fakultas Teknik, materi yang disampaikan dalam pembekalan yakni mekanisme pelaksanaan kegiatan di sekolah, teknik pelaksanaan, dan teknik untuk menghadapi permasalahan yang mungkin akan

terjadi selama pelaksanaan PPL. DPL PPL diambil dari dosen jurusan yaitu Titin Hera Widi H, M.Pd. dimana dosen pembimbing lapangan disesuaikan dengan prodi masing- masing praktikan.

3. Observasi pembelajaran di kelas

Kegiatan observasi pembelajaran di kelas dilakukan agar mahasiswa memperoleh gambaran pengetahuan dan pengalaman mengenai tugas-tugas seorang guru disekolah serta mengetahui situasi dan kondisi di kelas yang akan ditempati pada pelaksanaan PPL. Kegiatan observasi pembelajaran dilakukan pada tanggal 21 Februari 2015 kelas XII TB 1 pada mata pelajaran kontinental serta tanggal 10 Agustus 2015 kelas XI TB 1 pada mata pelajaran Tata Hidang dan pada tanggal 15 Agustus 2015 kelas XII TB 1 pada mata pelajaran Tata Hidang.

4. Pembuatan persiapan mengajar

Sebelum kegiatan pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan, maka terlebih dahulu praktikan membuat persiapan mengajar dengan materi pelajaran yang telah ditentukan oleh guru pembimbing seperti persiapan silabus, penyusunan RPP, penyusunan handout, metode yang digunakan, media, serta persiapan-persiapan yang lain yang berhubungan dengan pelaksanaan PPL.

B. Pelaksanaan PPL

1. Pelaksanaan Praktik Mengajar

Sebelum memulai praktik mengajar, praktikan harus melaksanakan beberapa persiapan terlebih dahulu. Maksud dari persiapan di sini adalah syarat-syarat atau administrasi yang perlu dilakukan Mahasiswa sebelum mengikuti kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Adapun syarat-syarat tersebut adalah sebagai berikut (buku panduan PPL UNY 2015:14):

- a. Terdaftar sebagai mahasiswa UNY S1 Program Kependidikan pada semester diselenggarakannya PPL.
- b. Telah menempuh minimal 110 SKS dengan IPK minimal 2,50. Mahasiswa yang memiliki IPK kurang dari 2,50 hanya boleh menempuh KKN saja.
- c. Mencantumkan mata kuliah PPL dalam KRS.
- d. Telah lulus mata kuliah pengajaran mikro atau PPL 1 atau yang ekuivalen dengan nilai minimal B

- e. Mahasiswa yang hamil, pada saat pemberangkatan PPL, usia kehamilannya tidak lebih dari 5 bulan atau 20 minggu.

Selanjutnya mahasiswa yang bersangkutan wajib menyerahkan:

- 1) Surat keterangan dari dokter spesialis kandungan, yang menerangkan usia dan kondisi kehamilan.
- 2) Surat keterangan dari suami yang menyatakan mengizinkan untuk melaksanakan PPL serta bertanggungjawab terhadap risiko yang mungkin terjadi.

Selain syarat-syarat yang di atas, ada satu syarat mutlak yang harus dilakukan oleh mahasiswa, yaitu melakukan pendaftaran. Pembayaran pendaftaran dilakukan di bank yang telah ditunjukkan dan bekerjasama dengan UNY. Setelah melakukan registrasi, mahasiswa mendaftarkan sebagai calon peserta PPL melalui internet dengan alamat: www.lppmp.uny.ac.id, LPPMP berkoordinasi dengan Fakultas menentukan dan menyeleksi terpenuhi atau tidaknya persyaratan administrasi calon peserta PPL. Selanjutnya peserta yang memenuhi persyaratan administrasi dikelompokkan berdasarkan beberapa pertimbangan sebagai berikut :

- a. Tipe dan jenis sekolah / lembaga
- b. Permasalahan yang ada di sekolah
- c. Kebutuhan sekolah dan lembaga
- d. Variasi jurusan dan program studi

Mahasiswa yang dinyatakan lulus administrasi mendapatkan pembekalan PPL yang bertujuan untuk memberikan gambaran-gambaran mengenai kegiatan yang akan dilaksanakan pada saat Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Pembekalan dilaksanakan oleh Dosen Pembimbing Lapangan.

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL (praktik pengajar lapangan), mahasiswa diberikan tugas untuk mengajar yang disesuaikan dengan bidang keahlian masing-masing yang telah disesuaikan dengan kebijakan yang diberikan oleh sekolah melalui guru pembimbing masing-masing. Materi yang diajarkan disesuaikan dengan kompetensi yang telah ditentukan oleh kurikulum dan dalam kesempatan ini menggunakan kurikulum tingkat satuan pendidik. Penggunaan satuan pembelajaran yang digunakan dalam pelaksanaan mengajar adalah satuan pembelajaran untuk teori dan praktik,

serta pada pelaksanaan praktik mengajar praktikan melaksanakan praktik mengajar secara mandiri maupun secara terbimbing.

a. Praktik Mengajar Terbimbing

Praktik mengajar terbimbing adalah praktik mengajar dimana praktikan masih mendapat arahan saat proses pembuatan komponen pembelajaran oleh guru pembimbing yang telah ditunjuk. Komponen–komponen yang dimaksud meliputi Rencana Program Pembelajaran (RPP), media pembelajarn, metode pembelajaran yang akan digunakan saat mengajar di kelas.

Kegiatan praktik mengajar dilakukan sebanyak 17 kali dimulai pada hari Senin, 10 Agustus 2015 sampai dengan hari Sabtu, 12 September 2015 dengan rincian kegiatan adalah sebagai berikut:

Jadwal Mengajar Mata Pelajaran Perbaikan & Perawatan Peralatan Elektronika kelas XI TB 1, XI TB 2 dan XII TB 1:

No	Hari/Tanggal	Kelas	Jam ke-
1	Senin, 10-08-2015	XI TB 1	1-5
2	Sabtu, 15-09-2015	XII TB 1	6-8
3	Selasa, 18-08-2015	XI TB 2	1-5
		XII TB 1	7-8
4.	Sabtu, 22-08-2015	XII TB 1	6-8
5.	Senin, 24-08-2015	XI TB 1	1-5
6.	Selasa, 25-08-2015	XI TB 2	1-5
		XII TB 1	7-8
7.	Sabtu, 29-08-2015	XII TB 1	6-8
8.	Senin, 31-08-2015	XI TB 1	1-5
9.	Selasa, 01-09-2015	XI TB 2	1-5
		XII TB 1	7-8
10.	Sabtu, 05-09-2015	XII TB 1	6-8
11.	Senin, 07-08-2015	XI TB 1	1-5
12.	Selasa, 08-09-2015	XI TB 2	1-5
		XII TB 1	7-8
13.	Sabtu, 12-09-2015	XII TB 1	6-8

1) Metode Mengajar

Metode yang digunakan selama kegiatan mengajar yakni penyampaian materi dengan metode ceramah, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, dan praktik.

2) Media Pembelajaran

Media yang ada di SMK N 3 Wonosari sama dengan media yang ada di sekolah lain yaitu papan tulis (*white board*) dan menggunakan spidol, penggunaan alternative seperti penggunaan *LCD viewer* dalam penyampaian materi dapat dilakukan dengan baik.

3) Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi yang diberikan pada mata diktat yaitu latihan soal, evaluasi diakhir materi, perbaikan, dan keaktifan siswa dalam PBM.

b. Pemberian *feedback* oleh Guru Pembimbing

Pemberian *feedback* dilakukan oleh guru pembimbing yang diberikan setelah praktik pelaksanaan praktik mengajar dilakukan. Pemberian *feedback* yakni memberikan masukan tentang kekurangan dan kesalahan pada saat proses belajar mengajar berlangsung dengan maksud agar praktikan dapat memperbaiki kekurangannya dan kesalahannya serta tidak mengulangi kesalahan yang sama.

c. Bimbingan dengan DPL PPL dari jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL merupakan kebijakan yang diberikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta bekerjasama dengan LPPMP dalam memberikan fasilitas kepada mahasiswa PPL dalam bentuk konsultasi tentang permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL di SMK N 3 Wonosari yang belum dapat dipecahkan ketika bimbingan dengan guru pembimbing dari sekolah. Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL dilakukan pada waktu yang tidak ditentukan karena kegiatan ini bersifat incidental.

d. Penyusunan Laporan PPL

Pelaksanaan kegiatan PPL harus dilaporkan secara resmi dengan menggunakan format laporan yang disesuaikan dengan format yang telah dibuat oleh Lembaga Pengembangan dan Penjaminan Mutu Pendidikan (LPPMP) sebagai bentuk pertanggung jawaban dan pendiskripsikan hasil pelaksanaan PPL.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan

a. Faktor Penghambat PPL

Pada saat pelaksanaan PPL secara umum mahasiswa tidak mengalami banyak hambatan yang berarti melainkan pada saat pelaksanaan PPL banyak mendapat pelajaran dan pengalaman untuk menjadi guru yang baik pada masa yang akan datang, dibawah bimbingan guru pembimbing dari sekolah. Adapun hambatan-hambatan yang muncul dalam pelaksanaan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

1) Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Hambatan dalam penyusunan rencana pelaksanaan pembelajaran yaitu mahasiswa tidak diberi acuan yang pasti dari guru pembimbing serta pada saat menyiapkan administrasi pengajaran yakni disebabkan karena mahasiswa baru mengenal buku kerja guru sehingga perlu pembelajaran serta adaptasi pada saat persiapan dan penggunaannya.

2) Hambatan dalam menyiapkan materi pelajaran

Hambatan dalam menyiapkan materi terjadi karena tidak banyak referensi dari buku maupun internet untuk materi yang akan diajarkan serta mahasiswa kurang memahami materi secara luas dan mendalam.

3) Hambatan dari siswa

Hambatan yang ditimbulkan dari siswa yakni karena jam pembelajaran teori yang panjang membuat banyak siswa yang mengantuk. Selain itu untuk kelas yang proses pembelajaran pada jam-jam terakhir seringkali motivasi untuk belajar kurang karena siswa sudah mulai kelelahan.

4) Hambatan dari sekolah

Hambatan dari sekolah terletak pada susah nya bertemu guru pembimbing karena guru hanya datang kesekolah pada saat jam mengajar saja sehingga mahasiswa susah untuk berkonsultasi secara langsung.

a. Faktor Pendukung Program PPL

- a) Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL yang sangat profesional dalam bidang pendidikan, serta memiliki keahlian dan mampu membimbing dengan baik, sehingga praktikan merasa sangat terbantu dengan arahan, nasihat, dan masukannya.
- b) Guru pembimbing yang sangat baik dan bijaksana, sehingga segala kekurangan praktikan pada saat pelaksanaan program dapat diketahui dan dapat sekaligus diberikan solusi dan bimbingan dalam pembelajaran.
- c) Rekan-rekan PPL SMK N 3 Wonosari yang turut membantu dan mentoleransi ketika praktikan izin untuk menyelesaikan proker PPL.

D. Refleksi

Refleksi dari analisis hasil kegiatan PPL adalah dengan melakukan pengupayaan semaksimal mungkin kondisi yang ada baik dalam hal sarana prasarana (media) pembelajaran, ataupun hal-hal lain agar hasil yang dicapai dapat tercapai. Adapun contoh penerapannya sebagai berikut :

a. Dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Dalam menyiapkan administrasi pengajaran dilakukan dengan melihat contoh-contoh yang ada yang disesuaikan dengan mata diktat yang diajar kemudian melakukan konsultasi dengan guru pembimbing dari sekolah kemudian melakukan pelaporan terhadap hasil yang telah dikerjakan untuk kemudian mendapatkan *feedback* guna perbaikan untuk yang akan datang.

b. Dalam menyiapkan materi pelajaran

Materi yang diberikan disiapkan dengan mengacu kepada kompetensi yang terdapat pada kurikulum sehingga buku-buku yang digunakan sesuai dengan standar kompetensi yang telah ditentukan.

c. Dari siswa

Selalu memberikan motivasi agar siswa lebih aktif pada saat proses pembelajaran berlangsung, serta melakukan pendekatan-pendekatan baik secara berkelompok maupun secara individu dilihat dari faktor psikologis siswa sehingga dapat diketahui permasalahan-permasalahan yang menghambat proses pelajaran kemudian dapat diperoleh solusi-solusi untuk permasalahan-permasalahan tersebut.

d. Dari sekolah

Menyangkut sekolah yakni minimnya sarana dan prasarana yang ada hal-hal yang dilakukan adalah memaksimalkan sarana dan prasarana yang ada guna tercapainya hasil pembelajaran.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan mata kuliah yang wajib tempuh bagi mahasiswa yang mengambil program kependidikan. Pelaksanaan kegiatan PPL di SMK N 3 Wonosari dimulai pada tanggal 10 Agustus–12 Sept 2015. Sebelum melaksanakan praktik mengajar mahasiswa melakukan persiapan-persiapan agar nantinya siap untuk melaksanakan praktik mengajar yang meliputi pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan observasi pembelajaran dikelas.

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL mahasiswa dituntut untuk dapat melaksanakan kompetensi-kompetensi professional sebagai seorang pendidik. PPL juga merupakan wadah dan sarana bagi mahasiswa untuk mengamalkan ilmu yang telah di dapat selama masih dibangku kuliah yang kemudian ditularkan pada siswa yang ada dilokasi PPL serta sebagai sarana menguji kemampuan mengajar yang dimiliki praktikan sebelum terjun langsung dalam bidang yang sesungguhnya. Pada kesempatan ini juga mahasiswa mengalami permasalahan-permasalahan yang nantinya dijadikan sebagai pengalaman yang akan digunakan pada masa yang akan datang dan diharapkan setelah melaksanakan kegiatan PPL ini mahasiswa akan siap sebagai calon pendidik dan menjadi guru yang berkualitas dan berpengalaman dalam menghadapi era persaingan bebas dalam menyiapkan SDM yang berkualitas dan professional dalam bidangnya.

B. Saran

1. Bagi mahasiswa PPL

- a. Dalam persiapan administrasi mengajar mahasiswa PPL perlu menyiapkan satuan pembelajaran dan rencana pembelajaran jauh-jauh hari sebelum kegiatan PPL dilaksanakan sehingga pada saat pelaksanaan praktik pengajar mahasiswa sudah siap baik metode, media, maupun materi yang akan diajarkan.
- b. Dalam pelaksanaan PPL selalu melakukan konsultasi baik dengan guru pembimbing maupun dengan DPL sebelum maupun setelah melakukan praktik mengajar agar diketahui kelebihan, kekurangan, maupun permasalahan-permasalahan sehingga akan diusahakan perbaikan-perbaikan demi hasil yang diinginkan.

- c. Mahasiswa selalu menjaga sikap dan perilaku sebagai seorang calon guru selama berada di kelas maupun di lingkungan sekolah, agar dapat terjalin interaksi dan kerjasama yang baik dengan pihak yang bersangkutan.
- d. Dalam pelaksanaan kegiatan PPL dilakukan seaktif dan seefisien mungkin agar hasil yang ingin dicapai yakni mendapat pengetahuan dan pengalaman mengajar, serta manajemen pribadi secara baik dan bertanggung jawab dapat tercapai.

2. Bagi Pihak Universitas

- a. Pihak universitas perlu meningkatkan hubungan dengan sekolah-sekolah yang menjadi tempat kegiatan PPL, agar terjalin kerjasama yang baik guna terjalinnya koordinasi serta kerjasama dalam mendukung kegiatan PPL baik yang berkenaan dengan kegiatan administrasi maupun pelaksanaan PPL di lingkungan sekolah.
- b. Dalam persiapan mahasiswa yang akan melakukan PPL perlu ditingkatkan lagi agar pelaksanaan PPL mahasiswa lebih menyiapkan diri dengan persiapan yang lebih baik dan matang.
- c. Pihak universitas perlu melakukan monitoring lebih intensif untuk mengetahui jalannya kegiatan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa, mengetahui kekurangan-kekurangan serta permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL.

3. Bagi Pihak SMK N 3 Wonosari

- a. Pihak sekolah perlu melakukan monitoring lebih intensif pada kegiatan PPL yang berada dibawah bimbingan guru pembimbing sekolah guna mengetahui jalannya kegiatan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa, mengetahui kekurangan-kekurangan serta permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL.
- b. Pihak sekolah lebih terbuka terhadap masukan-masukan yang dikemukakan mahasiswa PPL mengenai hal-hal yang berkenaan dengan kelancaran dan keberhasilan kegiatan PPL.
- c. Pembenahan dan penambahan sarana dan prasarana sekolah perlu ditingkatkan lagi demi terwujudnya proses belajar mengajar yang lebih kondusif, efisien, tercapainya tujuan pembelajaran.

DAFTAR PUSTAKA

- LPPMP. 2015. *Panduan PPL 2015 Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta: LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta
- LPPMP. 2015. *Penduan mengajar mikro 2015 Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta: LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta
- SMK Negeri 3 Wonosari. 2014. *Buku Panduan SMK Negeri 3 Wonosari*. Tidak diterbitkan.

LAMPIRAN



MATRIK PROGRAM KERJA PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

F01
KELOMPOK MAHASISWA

NOMOR LOKASI :
NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 3 WONOSARI
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Pramuka Wonosari Gunung Kidul 55812

No	Program / Kegiatan PPL	Jumlah Jam per Minggu					Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	
1	OBSERVASI LANJUT PEMBELAJARAN DI KELAS						
	A. PERSIAPAN	1					1
	B. PELAKSANAAN	12					12
	C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT	2					2
2	PEMBUATAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN						
	A. PERSIAPAN	1	1	1	1		4
	B. PELAKSANAAN	9	9	9	9		36
	C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT	1	1	1	1		4
3	PEMBUATAN MODUL PEMBELAJARAN						
	A. PERSIAPAN		2	2	2		6
	B. PELAKSANAAN		5	5	5		15
	C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT		2	2	2		6
4	PEMBUATAN HANDOUT						
	A. PERSIAPAN		1	1	1	1	4
	B. PELAKSANAAN		4	4	4	4	12
	C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT		1	1	1	1	4
4	PEMBUATAN JOBSHEET						
	A. PERSIAPAN		2	2	2	2	8
	B. PELAKSANAAN		4	4	4	4	16
	C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT		1	1	1	1	4
5	PEMBUATAN MEDIA PEMBELAJARAN						
	A. PERSIAPAN		2	2	2	2	8
	B. PELAKSANAAN		6	6	6	6	24
	C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT		1	1	1	1	4
6	PEMBELAJARAN TERBIMBING						
	A. PERSIAPAN		1	1	1	1	4
	B. PELAKSANAAN		12	12	12	12	48
	C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT		1	1	1	1	4
7	ADMINISTRASI GURU						
	A. PERSIAPAN		1	1	1	1	4
	B. PELAKSANAAN		8	8	8	8	32
	C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT						
8	PIKET PERPUSTAKAAN						
	A. PERSIAPAN		1	1	1	1	4
	B. PELAKSANAAN		4	4	4	4	12
	C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT						
8	PENYUSUNAN INSTRUMEN EVALUASI						
	A. PERSIAPAN		1		1		2
	B. PELAKSANAAN		2		2		4
	C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT		2		2		4
9	EVALUASI PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN	2		2	2	2	8
10	PENYUSUNAN LAPORAN PPL					10	10
	JUMLAH JAM	28	75	72	77	62	306

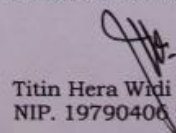
Mengetahui/Menyetujui,



Kepala Sekolah

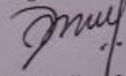
Dra. Susiyanti, M.Pd
NIP. 19640219 199003 2 005

Dosen Pembimbing Lapangan



Titin Hera Widi H, M.Pd
NIP. 19790406 200212 2 001

Yang Membuat



Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jalan Pramuka Tawarsari, Wonosari
GURU PEMBIMBING : Rochana S. S.Pd.T

NAMA MAHASISWA : Mila Maliatul Istiqomah
NO.MAHASISWA : 12511244012
FAK/JUR/PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING: Titin Hera Widi H, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/10-08-15	<ul style="list-style-type: none"> (07.30 – 11.30) Pendampingan kelas XI TB 1 (4 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat mengerti tentang pengertian menu dan macam-macam menu 	<ul style="list-style-type: none"> Ada beberapa siswa yang tidak mendengarkan penjelasan guru karena pembelajaran membosankan 	<ul style="list-style-type: none"> Membuat pembelajaran lebih menarik dengan membuat media belajar yang bisa menarik perhatian siswa
2	Selasa/11-08-15	Izin sakit			
3	Rabu/12-08-15	<ul style="list-style-type: none"> (07.00 – 11.00) Piket Mingguan (4 jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Memberikan tugas Bahasa Indonesia ke kelas X AV 2 dan X AV 3 	-	-
		<ul style="list-style-type: none"> (11.30-14.30) Pembuatan RPP (3 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> RPP Tata Hidang dengan Kompetensi Dasar : Rancangan Menu Indikator : Pengertian Menu dan Struktur Menu 	-	-
4	Kamis/13-08-15	<ul style="list-style-type: none"> (07.00 – 11.00) Pembuatan RPP (4 jam) 	<ul style="list-style-type: none"> RPP Tata Hidang dengan Kompetensi Dasar : Menganalisis minuman panas Indikator : Pengertian menu dan menganalisis resep minuman panas 	<ul style="list-style-type: none"> Referensi RPP yang dibuat belum jelas 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa PPL diberi referensi RPP yang jelas dan mengikuti guru pembimbing
		<ul style="list-style-type: none"> (11.30-13.30) Pembuatan Handout (2 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Handout tentang minuman panas 	<ul style="list-style-type: none"> Materi untuk handout terlalu sedikit karena pembahasan di buku dan internet tentang minuman panas hanya sedikit 	<ul style="list-style-type: none"> Mencari referensi lain yang khusus membahas tentang minuman panas



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

5	Jumat/14-08-15	• (07.00 – 11.00) Pembuatan handout (4 Jam)	• Handout tentang Rancangan menu	-	-
		• (19.00-21.00) Pembuatan media pembelajaran (2 jam)	• Power Point tentang Rancangan menu • Video aneka macam buku menu	-	-
6	Sabtu/15-08-15	• (07.00 – 10.00) Pembuatan RPP (3 Jam)	• Memperbaiki RPP yang dibuat, menambah Test dan Instrumen test	-	-
		• (11.00-13.45) Pendampingan kelas XII TB 1 (2,75 Jam)	• Kelas dihadiri 32 Siswa Siswa persentasi tentang survei minuman panas	• Siswa kurang tertarik dengan pembelajaran	• Membuat pembelajaran lebih menarik dengan membuat media belajar yang bisa menarik perhatian siswa
		• (13.45 – 14.45) Konsultasi RPP (1 Jam)	• RPP di Revisi untuk tata letak, KD dan Instrumen Tes	• Referensi RPP kurang jelas	• Mahasiswa PPL diberi referensi RPP yang jelas dan mengikuti guru pembimbing

Wonosari, 15 Agustus 2015

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi H. M.Pd
NIP. 19790406 200212 2 001

Guru Pembimbing

Rochana Sholikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa

Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jalan Pramuka Tawarsari, Wonosari
GURU PEMBIMBING : Rochana S. S.Pd.T

NAMA MAHASISWA : Mila Maliatul Istiqomah
NO.MAHASISWA : 12511244012
FAK/JUR/PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING: Titin Hera Widi H, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/17-08-15	<ul style="list-style-type: none"> (07.30-09.00) Upacara 17 Agustus (1,5 jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Upacara terlaksana dengan baik dan lancar 	-	-
2	Selasa/18-08-15	<ul style="list-style-type: none"> (07.00-11.00) Mengajar kelas XI TB 2 (4 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat mengerti tentang pengertian menu dan struktur menu Siswa dapat membuat menu sesuai dengan struktur menu Siswa dapat mengerjakan Pre Test tentang rancangan menu dengan benar 	<ul style="list-style-type: none"> Ada beberapa siswa yang salah membuat struktur menu Ada beberapa siswa yang ketahuan mencontek saat pre test berlangsung 	<ul style="list-style-type: none"> Memberi pemahaman lebih tentang struktur menu Lebih teliti lagi dan guru mengelilingi kelas saat pre test berlangsung
		<ul style="list-style-type: none"> (11.00-12.00) Konsultasi RPP (1 jam) 	<ul style="list-style-type: none"> RPP Tata Hidang tentang minuman panas sudah di acc 	-	-
		<ul style="list-style-type: none"> (12.15-13.45) Mengajar kelas XII TB 1 (1,5 jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat menganalisis resep minuman panas. Siswa dapat membuat persipan praktik. 	<ul style="list-style-type: none"> Ada beberapa siswa yang tidak memperhatikan. 	<ul style="list-style-type: none"> Memperingatkan siswa agar lebih memperhatikan.
3	Rabu/19-08-15	<ul style="list-style-type: none"> (07.00 – 11.00) Piket Mingguan (4 jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Memberikan tugas dan stanby di meja piket 	-	-
		<ul style="list-style-type: none"> (11.00-15.00) Piket Perpustakaan (4 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Cap buku Bahasa Indonesia sebanyak 138 buku Membantu administrasi perpustakaan 	<ul style="list-style-type: none"> Piket perpustakaan belum terlaksana maksimal oleh mahasiswa PPL karena tidak semua datang piket di jadwal yang sudah di tetapkan 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa PPL lebih sadar terhadap tanggungjawab nya Petugas perpustakaan menjelaskan dulu tentang peng administrasian perpustakaan



				<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa masih bingung tentang administrasi perpustakaan 	
4	Kamis/20-08-15	<ul style="list-style-type: none"> (07.00 – 13.30) Pembuatan RPP (6,5 jam) 	<ul style="list-style-type: none"> RPP Tata Hidang dengan Kompetensi Dasar : Rancangan menu planning Indikator : Jenis-jenis menu, ciri-ciri menu dan syarat-syarat penyusunan menu 	-	-
		<ul style="list-style-type: none"> (15.00-17.00) Pembuatan Handout (2 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Handout tentang rancangan menu planning selesai dibuat 	-	-
		<ul style="list-style-type: none"> (18.00-21.00) Pembuatan media pembelajaran (3 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Media pembelajaran untuk Mata pelajaran Tata Hidang kelas XI TB telah selesai dibuat, diantaranya Power Point dan Video buku menu 	-	-
5	Jumat/21-08-15	<ul style="list-style-type: none"> (07.00 – 09.00) Pembuatan RPP (2 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> RPP Tata Hidang dengan Kompetensi Dasar : Membuat macam-macam minuman panas tidak berisi Indikator : Dapat membuat olahan minuman panas tidak berisi dari Teh, Kopi dan Coklat 	-	-
		<ul style="list-style-type: none"> (09.00-11.00) Pembuatan Jobsheet (2 jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Jobsheet Minuman panas tidak berisi selesai dibuat 	<ul style="list-style-type: none"> Tidak ada resep acuan untuk membuat minuman panas tidak berisi 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa diberi resep acuan sesuai dengan standar sekolah
6	Sabtu/21-08-15	<ul style="list-style-type: none"> (07.00 – 10.00) Pembuatan RPP (3 Jam) 	-	-	-
		<ul style="list-style-type: none"> (11.00-13.45) Mengajar kelas XII TB 1 (2,75 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat mempraktikan minuman panas tidak berisi 	<ul style="list-style-type: none"> Beberapa minuman kurang maksimal, baik dari rasa dan penampilan 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa lebih diarahkan lagi pada saat praktik



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

		<ul style="list-style-type: none">(13.45 – 14.45) Konsultasi RPP (1 Jam)	<ul style="list-style-type: none">RPP Tata Hidang XI TB sudah di acc	-	-
--	--	---	--	---	---

Wonosari, 21 Agustus 2015

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi H. M.Pd
NIP. 19790406 200212 2 001

Guru Pembimbing

Rochana Sholikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa

Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jalan Pramuka Tawarsari, Wonosari
GURU PEMBIMBING : Rochana S. S.Pd.T

NAMA MAHASISWA : Mila Maliatul Istiqomah
NO.MAHASISWA : 12511244012
FAK/JUR/PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING: Titin Hera Widi H, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/24-08-15	• (07.00-07.30) Upacara Bendera (0,5 jam)	• Upacara terlaksana dengan baik dan lancar	-	-
		• (07.30-11.30) Mengajar Kelas XI TB 1 (4 Jam)	• Siswa dapat mengerti tentang pengertian menu dan struktur menu • Siswa dapat membuat menu sesuai dengan struktur menu • Siswa dapat mengerjakan Pre Test tentang rancangan menu dengan benar	• Ada beberapa siswa yang salah membuat struktur menu • Ada beberapa siswa yang ketahuan mencontek saat pre test berlangsung	• Memberi pemahaman lebih tentang struktur menu • Lebih teliti lagi dan guru mengelilingi kelas saat pre test berlangsung
		• (12.00-13.00) Konsultasi RPP (1 Jam)	-	-	-
		• (15.00-18.00) Pembuatan RPP (3 Jam)	• RPP Tata Hidang kelas XII TB telah selesai dibuat	-	-
2	Selasa/25-08-15	• (07.00-11.00) Mengajar kelas XI TB 2 (4 Jam)	• Siswa dapat membuat menu a'la carte, table d'hote dan susunan menu • Siswa dapat mengetahui jenis-jenis menu, ciri menu dan syarat penyusunan menu	• Banyak siswa yang kurang paham tentang syarat penyusunan menu yang harus ada di buku menu	• Selalu memberi pemahaman dan penjelasan lebih tentang materi
		• (11.15-12.15) Konsultasi RPP (1 Jam)	• RPP Tata Hidang kelas XII TB sudah di acc	-	-



		<ul style="list-style-type: none"> (12.15-13.45) Mengajar kelas XII TB 1 (1,5 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat mengerti tentang minuman panas berisi Siswa dapat membuat buku menu Video pembuatan minuman panas berisi tersampaikan Siswa dapat membuat persiapan praktek minuman panas berisi 	<ul style="list-style-type: none"> Ada beberapa siswa yang pada saat pembuatan persiapan praktek ribut dan mengganggu yang lain 	<ul style="list-style-type: none"> Menerima konsultasi buku menu diluar jam pelajaran Lebih tegas lagi pada saat siswa diberi tugas
3	Rabu/26-08-15	<ul style="list-style-type: none"> (07.00 – 11.00) Piket Mingguan (4 jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Memberikan tugas dan stanby di meja piket 	-	-
		<ul style="list-style-type: none"> (11.00-15.00) Piket Perpustakaan (4 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Cap buku baru perpustakaan dan labeling Entri data buku perpustakaan Membantu administrasi perpustakaan 	-	-
4	Kamis/27-08-15	<ul style="list-style-type: none"> (08.00-10.00) Pembuatan Media Belajar (2 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Media Pembelajaran untuk kelas XI TB dan XII TB selesai dibuat 	-	-
		<ul style="list-style-type: none"> (10.00-13.00) Pembuatan Handout (3 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Handout untuk kelas XI TB dan XII TB selesai dibuat 	-	-
		<ul style="list-style-type: none"> (13.00-15.00) Pembuatan Jobsheet (2 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Jobsheet untuk kelas XII TB selesai dibuat 	-	-
5	Jumat/28-08-15	<ul style="list-style-type: none"> (07.00 – 11.00) Piket Perpustakaan (4 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Cap buku baru perpustakaan dan labeling Entri data buku perpustakaan Membantu administrasi perpustakaan 	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

6	Sabtu/29-08-15	<ul style="list-style-type: none">(11.00-13.45) Mengajar kelas XII TB 1 (2,75 Jam)	<ul style="list-style-type: none">Siswa dapat mempraktikan minuman panas berisi	<ul style="list-style-type: none">Alat hidang yang digunakan beberapa ada yang salah	<ul style="list-style-type: none">Mengecek ketersediaan alat hidang yang ada disekolah dengan yang akan digunakan
---	----------------	--	---	--	---

Mengetahui :

Wonosari, 15 Agustus 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi H. M.Pd
NIP. 19790406 200212 2 001

Guru Pembimbing

Rochana Sholikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa

Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jalan Pramuka Tawarsari, Wonosari
GURU PEMBIMBING : Rochana S. S.Pd.T

NAMA MAHASISWA : Mila Maliatul Istiqomah
NO.MAHASISWA : 12511244012
FAK/JUR/PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING: Titin Hera Widi H, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/31-08-15	<ul style="list-style-type: none"> (07.00-07.30) Upacara Bendera 	<ul style="list-style-type: none"> Upacara terlaksana dengan baik dan lancar 	-	-
		<ul style="list-style-type: none"> (07.30-11.30) Mengajar Kelas XI TB 1 (4 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat membuat menu a'la carte, table d'hote dan susunan menu Siswa dapat mengetahui jenis-jenis menu, ciri menu dan syarat penyusunan menu Siswa dapat membuat buku menu 	<ul style="list-style-type: none"> Banyak siswa yang kurang paham tentang syarat penyusunan menu yang harus ada di buku menu 	<ul style="list-style-type: none"> Selalu memberi pemahaman dan penjelasan lebih tentang materi Menerima konsultasi buku menu diluar jam pelajaran
		<ul style="list-style-type: none"> (12.00-13.00) Konsultasi RPP (1 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> RPP Tata Hidang kelas XI di acc 	-	-
		<ul style="list-style-type: none"> (15.00-18.00) Pembuatan RPP (3Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> RPP Tata Hidang kelas XII TB telah selesai dibuat 	-	-
2	Selasa/01-09-15	<ul style="list-style-type: none"> (07.00-11.00) Mengajar kelas XI TB 2 (4 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat mengerjakan pre test tentang rancangan menu Siswa dapat mengerti tentang peralatan makan dan minum serta lenan Siswa dapat mengerti dan mengetahui jenis-jenis glassware dan fungsinya 	<ul style="list-style-type: none"> Ada beberapa Glassware yang tidak ada disekolahan sehingga siswa tidak dapat mengetahui langsung contoh glassware yang sebenarnya 	<ul style="list-style-type: none"> Memberi pemahaman lebih tentang bentuk dan fungsi glassware yang sebenarnya meskipun tidak lihat contoh langsung



		<ul style="list-style-type: none"> (12.15-13.45) Mengajar kelas XII TB 1 (2 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat mengerti tentang minuman dingin Siswa dapat mengetahui tentang jenis-jenis minuman dingin Siswa dapat mengetahui bahan dan alat yang biasa digunakan pada minuman dingin 	-	-
3	Rabu/02-09-15	<ul style="list-style-type: none"> (07.00 – 11.00) Piket Mingguan (4 jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Memberikan tugas dan stanby di meja piket 	-	-
		<ul style="list-style-type: none"> (11.00-15.00) Piket Perpustakaan (4 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Entri data buku perpustakaan Membantu administrasi perpustakaan 	-	-
4	Kamis/03-09-15	<ul style="list-style-type: none"> (08.00-10.00) Pembuatan Media Belajar (2 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Media Pembelajaran untuk kelas XI TB dan XII TB selesai dibuat 	-	-
		<ul style="list-style-type: none"> (10.00-13.00) Pembuatan Handout (3 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Handout untuk kelas XI TB dan XII TB selesai dibuat 	-	-
		<ul style="list-style-type: none"> (13.00-15.00) Pembuatan Jobsheet (2 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Jobsheet untuk kelas XII TB selesai dibuat 	-	-
5	Jumat/04-09-15	<ul style="list-style-type: none"> (07.00 – 11.00) Piket Perpustakaan (4 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Cap buku baru perpustakaan dan labeling Entri data buku perpustakaan Membantu administrasi perpustakaan 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa PPL tidak didampingi oleh petugas perpustakaan 	<ul style="list-style-type: none"> Petugas perpustakaan tetap stand by meskipun sudah ada mahasiswa PPL
6	Sabtu/05-09-15	<ul style="list-style-type: none"> (11.00-13.45) Mengajar kelas XII TB 1 (3 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat mengerti tentang macam-macam minuman campuran Siswa dapat mengidentifikasi cara membuat dan cara menyajikan minuman dingin 	<ul style="list-style-type: none"> Materi nya baru dan banyak siswa yang belum pernah melihat jenis minuman yang sebenarnya sehingga banyak siswa yang bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> Guru lebih memahami tentang materi dan seluruh lingkup tentang minuman dingin



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

			<ul style="list-style-type: none">Siswa dapat membuat resep minuman dingin		
--	--	--	--	--	--

Mengetahui :

Wonosari, 05 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi H, M.Pd
NIP. 19790406 200212 2 001

Guru Pembimbing

Rochana Shollikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa

Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012



NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jalan Pramuka Tawarsari, Wonosari
GURU PEMBIMBING : Rochana S. S.Pd.T

NAMA MAHASISWA : Mila Maliatul Istiqomah
NO.MAHASISWA : 12511244012
FAK/JUR/PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING: Titin Hera Widi H, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/07-09-15	<ul style="list-style-type: none">(07.00-07.30) Upacara Bendera	<ul style="list-style-type: none">Upacara terlaksana dengan baik dan lancar	-	-
		<ul style="list-style-type: none">(07.30-11.30) Mengajar Kelas XI TB 1 (4 Jam)	<ul style="list-style-type: none">Siswa dapat mengerjakan pre test tentang rancangan menuSiswa dapat mengerti tentang peralatan makan dan minum serta lenanSiswa dapat mengerti dan mengetahui jenis-jenis glassware dan fungsinya	<ul style="list-style-type: none">Ada beberapa Glassware yang tidak ada disekolahan sehingga siswa tidak dapat mengetahui langsung contoh glassware yang sebenarnya	<ul style="list-style-type: none">Ada beberapa Glassware yang tidak ada disekolahan sehingga siswa tidak dapat mengetahui langsung contoh glassware yang sebenarnya
2	Selasa/08-09-15	<ul style="list-style-type: none">(07.00-11.00) Mengajar kelas XI TB 2 (4 Jam)	<ul style="list-style-type: none">Siswa dapat mengerti tentang chinneswareSiswa dapat membedakan macam-macam chinnesware sesuai bentuk dan fungsinyaSiswa dapat mengerjakan soal pre test	<ul style="list-style-type: none">Pada saat game pelajaran siswa banyak yang ributBanyak siswa yang protes tentang soal pre test yang terlalu banyak	<ul style="list-style-type: none">Peraturan pada game lebih diketatkan lagiSoal disesuaikan dengan kemampuan siswa
		<ul style="list-style-type: none">(12.15-13.45) Mengajar kelas XII TB 1 (2 Jam)	<ul style="list-style-type: none">Siswa dapat mengerti tentang penyajian dan pengolahan minuman dinginSiswa dapat membuat persiapan praktek minuman dingin	<ul style="list-style-type: none">Pada saat membuat persiapan praktek banyak siswa yang masih konsultasi resep	<ul style="list-style-type: none">Resep yang dibuat siswa di fix kan dulu
3	Rabu/09-09-15	<ul style="list-style-type: none">(07.00 – 11.00) Piket Mingguan (4 jam)	<ul style="list-style-type: none">Memberikan tugas dan stanby di meja piket	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

		<ul style="list-style-type: none"> (11.00-15.00) Piket Perpustakaan (4 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Cap buku baru perpustakaan dan labeling Entri data buku perpustakaan Membantu administrasi perpustakaan 	-	-
4	Kamis/10-09-15	<ul style="list-style-type: none"> (07.00-09.00) Pembuatan Jobsheet (2 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Jobsheet untuk kelas XII TB selesai dibuat 	-	-
		<ul style="list-style-type: none"> (09.00-11.00) Membantu praktek kelas XII TB 2 	<ul style="list-style-type: none"> Praktek terlaksana dengan baik 	-	-
5	Jumat/11-09-15	<ul style="list-style-type: none"> (07.00 – 09.00) membuat Administrasi guru (2 Jam) 	-	-	-
		<ul style="list-style-type: none"> (09.00 – 11.00) Menilai hasil ulangan harian siswa (2 Jam) 	-	-	-
6	Sabtu/12-09-15	<ul style="list-style-type: none"> (08.15-11.00) Mengajar kelas XII TB 1 (3 Jam) 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat membuat minuman dingin berisi dan tidak berisi dengan baik dan memuaskan 	<ul style="list-style-type: none"> Jadwal tabrakan dengan penarikan mahasiswa PPL 	<ul style="list-style-type: none"> Praktek dipercepat sehingga tetap bisa mengikuti penarikan PPL
		<ul style="list-style-type: none"> (12.00-16.00) Perpisahan PPL SMK N 3 Wonosari 	<ul style="list-style-type: none"> Perpisahan terlaksana dengan baik dan sukses 	-	-

Wonosari, 12 September 2015

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi H, M.Pd
NIP. 19790406200212 2 001

Guru Pembimbing

Rochana Sholikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa

Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012


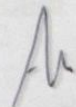

AGENDA KEGIATAN MENGAJAR
SMK NEGERI 3 WONOSARI

Terbitan : A
No. Dokumen : F/751/WKS1/3
Revisi ke : 00
Tgl Berlaku :


Program Keahlian : Teknik Boga
Kompetensi Keahlian : Teknik Boga

Kelas : XI TB 1
Mata Pelajaran : Tata Hidang

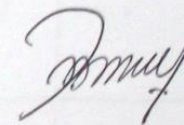
Semester : Gasal
Tapel : 2015/2016

Hari / Tanggal	Jam ke-	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T. Hadir	Paraf Siswa
Senin, 24-08-2015	1-5	07.30	11.30	KD : Mendeskripsikan rancangan menu <i>planning</i> Indikator : 1. Dapat menjelaskan pengertian menu 2. Dapat mengidentifikasi struktur menu	31	1	
Senin, 31-08-2015	1- 5	07.30	11.30	KD : Mendeskripsikan rancangan menu <i>planning</i> Indikator : 1. Dapat menyebutkan jenis – jenis menu 2. Dapat menyebutkan ciri – ciri menu 3. Dapat mengidentifikasi syarat – syarat penyusunan menu	29	3	
Senin, 07-09-2015	1-5	07.30	11.30	KD : Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan Indikator : 1. Dapat menjelaskan pengertian alat hidang	32	-	

				<p>2. Dapat membedakan jenis-jenis peralatan hidang</p> <p>3. Dapat menjelaskan pengertian glassware</p> <p>4. Dapat mengetahui macam-macam glassware sesuai ukuran</p> <p>5. Dapat membedakan macam-macam glassware sesuai ukuran</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--

Tgl. Koreksi	Paraf
	

Wonosari, 12 September 2015
Mahasiswa PPL



Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012

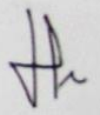
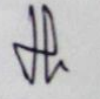
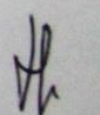
AGENDA KEGIATAN MENGAJAR
SMK NEGERI 3 WONOSARI


Terbitan : A
No. Dokumen : F/751/WKS1/3
Revisi ke : 00
Tgl Berlaku :


Program Keahlian : Teknik Boga
Kompetensi Keahlian : Teknik Boga

Kelas : XI TB 2
Mata Pelajaran : Tata Hidang

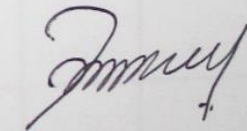
Semester : Gasal
Tapel : 2015/2016

Hari / Tanggal	Jam ke-	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T. Hadir	Paraf Siswa
Selasa, 18-08-2015	1-5	07.00	11.00	KD : Mendeskripsikan rancangan menu <i>planning</i> Indikator : 1. Dapat menjelaskan pengertian menu 2. Dapat mengidentifikasi struktur menu	32	-	
Selasa, 25-08-2015	1-5	07.00	11.00	KD : Mendeskripsikan rancangan menu <i>planning</i> Indikator : 1. Dapat menyebutkan jenis – jenis menu 2. Dapat menyebutkan ciri – ciri menu 3. Dapat mengidentifikasi syarat – syarat penyusunan menu	31	1	
Selasa, 01-09-2015	1-5	07.00	11.00	KD : Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan Indikator : 1. Dapat menjelaskan pengertian alat hidang 2. Dapat membedakan jenis-jenis peralatan hidang 3. Dapat menjelaskan pengertian glassware 4. Dapat mengetahui macam-macam glassware sesuai ukuran 5. Dapat membedakan macam-macam glassware sesuai ukuran	32	-	

Selasa, 08-09-2015	1-5	07.00	11.00	KD : Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan Indikator : 1. Dapat menjelaskan pengertian chinnesware 2. Dapat mengetahui macam-macam chinnesware sesuai bentuk 3. Dapat membedakan macam-macam chinnesware sesuai fungsi nya	31	-	
--------------------	-----	-------	-------	--	----	---	---

Tgl. Koreksi	Paraf
	

Wonosari, 12 September 2015
Mahasiswa PPL



Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012


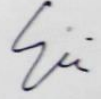
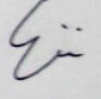
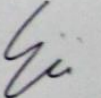
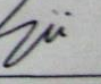
AGENDA KEGIATAN MENGAJAR
SMK NEGERI 3 WONOSARI

Terbitan : A
No. Dokumen : F/751/WKS1/3
Revisi ke : 00
Tgl Berlaku :

Program Keahlian : Teknik Boga
Kompetensi Keahlian : Teknik Boga

Kelas : XII TB 1
Mata Pelajaran : Tata Hidang

Semester : Gasal
Tapel : 2015/2016

Hari / Tanggal	Jam ke-	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T. Hadir	Paraf Siswa
Selasa, 18-08-2015	7-8	12.15	13.45	KD : Menganalisis minuman panas tidak berisi Indikator : 1. Dapat menjelaskan pengertian minuman panas tidak berisi 2. Dapat mengidentifikasi resep minuman panas tidak berisi	31	1	
Sabtu, 22-08-2015	6-8	11.00	13.45	KD : Membuat macam-macam minuman panas tidak berisi Indikator : 1. Dapat membuat olahan minuman panas dari teh 2. Dapat membuat olahan minuman panas dari kopi 3. Dapat membuat olahan minuman panas dari coklat	32	-	
Selasa, 25-08-2015	7-8	12.15	13.45	KD : Menganalisis minuman panas berisi Indikator : 1. Dapat menjelaskan pengertian minuman panas berisi 2. Dapat mengidentifikasi resep minuman panas berisi	32	-	
Sabtu, 29-08-2015	6-8	11.00	13.45	KD : Membuat macam-macam minuman panas berisi Indikator : 1. Dapat membuat minuman Bajigur 2. Dapat membuat minuman Bandrek 3. Dapat membuat minuman Sekoteng	31	1	
Selasa, 01-09-2015	7-8	12.15	13.45	KD : Menganalisis minuman dingin tidak berisi Indikator : 1. Dapat menjelaskan pengertian minuman dingin	32	-	

				2. Dapat menyebutkan jenis-jenis minuman dingin 3. Dapat mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk minuman dingin			
Sabtu, 29-08-2015	6-8	11.00	13.45	KD : Menganalisis minuman dingin Indikator : 1. Dapat membedakan minuman dingin berisi dan tidak berisi 2. Dapat membedakan macam-macam minuman campuran 3. Dapat mengidentifikasi cara membuat minuman dingin berisi dan tidak berisi 4. Dapat mengidentifikasi cara menyajikan minuman dingin berisi dan tidak berisi	32	-	<i>Li</i>
Selasa, 08-09-2015	7-8	12.15	13.45	KD : Menganalisis resep minuman dingin berisi dan tidak berisi Indikator : 1. Dapat membedakan resep minuman dingin berisi dan tidak berisi 2. Dapat menganalisis resep minuman berisi dan tidak berisi yang telah dibuat	32	-	<i>Li</i>
Sabtu, 12-09-2015	3-6	08.30	11.45	KD : Membuat macam-macam minuman dingin Indikator : 1. Dapat membuat olahan minuman dingin dari sirup 2. Dapat membuat olahan minuman dingin dari susu 3. Dapat membuat olahan minuman dingin dari buah-buahan	32	-	<i>Li</i>

Tgl. Koreksi	Paraf
	<i>Li</i>

Wonosari, 12 September 2015
Mahasiswa PPL

Mila
Mila Maliatul Istiqomah
 NIM. 12511244012

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XI /1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Rancangan Menu (Menu Planning)
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (1 Pertemuan)

A	Kompetensi Inti
	<div>1.2.2 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>1.2.3 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</div> <div>1.2.4 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</div> <div>1.2.5 Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD K – 1 (Sikap Spiritual)<div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat struktur menu dan memahami tentang rancangan menu. Indikator:<div>1.2.6 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat struktur menu dan memahami tentang rancangan menu.</div></div></div> <div>KD KI – 2 (Sikap Sosial)<div>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Tata Hidang Indikator:<div>2.1.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</div><div>2.1.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</div></div></div> <div>KD KI – 3 (Pengetahuan)</div>

	<p>3.1 Mendiskripsikan rancangan menu (menu plannning)</p> <p>Indikator:</p> <p>3.1.1 Dapat menyebutkan jenis menu</p> <p>3.1.2 Dapat menyebutkan ciri-ciri menu</p> <p>3.1.3 Dapat mengidentifikasi syarat-syarat penyusunan menu</p> <p>KD KI – 4 (Keterampilan)</p> <p>1.1 Membuat susunan menu a’la carte</p> <p>1.2 Membuat susunan menu table d’hote</p> <p>1.3 Membuat susunan menu sesuai penyajian</p> <p>Indikator:</p> <p>1.1.1 Membuat susunan menu a’la carte</p> <p>1.1.2 Membuat susunan menu table d’hote</p> <p>1.1.3 Membuat susunan menu sesuai penyajian</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan.2. Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Tata Hidang3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan jenis-jenis menu4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan ciri-ciri menu5. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat memahami syarat penyusunan menu6. Melalui pengamatan, peserta didik dapat membuat menu yang baik sesuai jenis, ciri dan syarat penyusunan menu
D	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Menyebutkan jenis-jenis menu2. ciri-ciri menu3. Mengidentifikasi syarat penyusunan menu
E.	Metode Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)2. Model : <i>Discovery Learning</i>3. Metode: Diskusi, penugasan, presentasi, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Media : gambar, internet, modul, handout2. Alat/bahan : LCD, Laptop.3. Sumber :<ol style="list-style-type: none">a. Kokom Komariah dkk. 2010. Pemantapan dan Pengembangan Pengetahuan

	<p>Menu dan Resep. PTBB FT UNY.</p> <p>b. Siti Hamidah, 1985. Resep dan Menu. Sigma Printed</p> <p>c. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. Menu Restoran. PTBB FT UNY</p>
--	--

1. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke – 2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 2. Guru mengecek daftar hadir peserta didik 3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan jenis, ciri dan syarat menu 4. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan jenis, ciri dan syarat menu	20 menit
Inti	Mengamati 1. Guru menjelaskan tentang jenis, ciri-ciri dan syarat menyusun menu 2. Peserta didik mengamati gambar/foto contoh jenis-jenis menu	110 menit
	Menanya 1. Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian setiap jenis menu dan syarat penyusunan menu	10 Menit
	Mengumpulkan 1. Peserta didik merancang susunan menu sesuai jenis menu	25 menit
	Mengasosiasi (menalar) 1. Mengolah dan menganalisis hasil diskusi 2. Menyimpulkan hasil diskusi	15 menit
	Mengkomunikasikan 1. Peserta didik mempersentasikan hasil pembuatan susunan menu	25 menit
Penutup	1. Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang jenis, ciri dan syarat penyusunan menu	20 menit

2) Tes Praktik

1. Buku menu yang dibuat secara baik skor maksimal 80
2. Buku menu yang dibuat secara rapih skor maksimal 80
3. Buku menu yang dibuat secara baik dan rapih skor maksimal 90
4. Buku menu yang dibuat secara benar, baik dan rapih skor maksimal 100

b. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

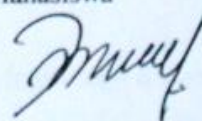
Wonosari, 24 Agustus 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing



Rochana Shollikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa



Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XI /1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Peralatan Makan dan minum ; alat hidang serta lenan
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (1 Pertemuan)

A	Kompetensi Inti
	<div>1.2.2 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>1.2.3 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</div> <div>1.2.4 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</div> <div>1.2.5 Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD K – 1 (Sikap Spiritual)<div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. Indikator:<div>1.1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</div></div></div> <div>KD KI – 2 (Sikap Sosial)<div>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum. Indikator:<div>2.1.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</div></div></div>

	<p>2.1.2 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>3.1 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p> <p>Indikator:</p> <p>3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian alat hidang</p> <p>3.1.2 Dapat membedakan jenis-jenis peralatan hidang</p> <p>3.1.3 Dapat menjelaskan pengertian glass ware</p> <p>3.1.4 Dapat mengetahui macam-macam glass ware sesuai ukuran</p> <p>3.1.5 Dapat membedakan macam-macam glass ware sesuai fungsinya</p> <p>KD KI – 4 (Keterampilan)</p> <p>4.1 Membedakan glass ware sesuai ukuran dan fungsinya</p> <p>Indikator:</p> <p>4.1.1 Membedakan glass ware sesuai ukuran dan fungsi nya</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan.2. Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Tata Hidang.3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian glassware.4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan macam-macam glassware sesuai ukuran.5. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan macam-macam glassware sesuai fungsi.6. Melalui pengamatan, peserta didik dapat membedakan glassware sesuai ukuran dan fungsi nya.
D	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Pengertian alat hidang2. Jenis – jenis peralatan hidang3. Pengertian glassware4. Macam-macam glassware sesuai ukuran5. Macam-macam glassware sesuai fungsi

E.	Metode Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)2. Model : <i>Discovery Learning</i>3. Metode: Diskusi, penugasan, presentasi, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Media : gambar, modul2. Alat/bahan : LCD, Laptop.3. Sumber :<ol style="list-style-type: none">a. Internetb. Handout

1. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke – 3

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.2. Guru mengecek daftar hadir peserta didik3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan4. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan pengertian alat hidang dan jenis-jenis alat hidang5. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan pengertian dan macam-macam glassware	15 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru menjelaskan tentang pengertian alat hidang2. Guru menjelaskan tentang jenis-jenis alat hidang3. Guru menjelaskan tentang pengertian glass ware4. Guru menjelaskan tentang macam-macam glass ware5. Peserta didik mengamati contoh glass ware sesuai ukuran dan fungsi nya <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian dan macam-macam alat hidang2. Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian dan macam-macam glassware	<div>75 menit</div> <div>5 Menit</div>

	Mengumpulkan 1. Peserta didik membedakan glassware sesuai ukuran dan fungsinya Mengasosiasi (menalar) 1. Mengolah dan menganalisis hasil diskusi 2. Menyimpulkan hasil diskusi Mengkomunikasikan 1. Peserta didik mempersentasikan hasil pembuatan buku menu	20 menit 80 menit 20 menit
Penutup	1. Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang pengertian dan jenis-jenis alat hidang 2. Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang pengertian glass ware 3. Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang macam-macam glass ware	10 menit
Jumlah		225 Menit

G. Penilaian
1. Jenis/ Teknik Penilaian a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik c. Penilaian Sikap : Observasi 1. Bentuk Instrumen dan Instrumen a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis Instrumen: 1. Apa yang dimaksud dengan : a. A’la Carte menu b. Table d’hote menu c. Buffet menu 2. Jelaskan perbedaan menu a’la carte dan table d’hote ? 3. Sebutkan 3 jenis menu makanan yang biasa ada dalam pesta natal ! 4. Jelaskan kelebihan dan kekurangan menu buffet dilihat dari sisi pembuat menu ! 5. Sebutkan waktu penyajian menu mulai dari breakfast hingga supper ! 6. Sebutkan 3 faktor yang harus dipertimbangkan dalam menyusun menu lunch ! 7. Dalam penyusunan menu, harus didasari dengan selera tamu / konsumen.

- Jelaskan maksud dari dasar penyusunan menu tersebut !
- 8. Sebutkan 8 faktor yang mempengaruhi penyusunan menu !
 - 9. Buatlah masing-masing 2 susunan menu berikut beserta harganya :
 - a. A'la Carte
 - b. Table d'hote
 - 10. Buatlah susunan menu sehari, mulai dari breakfast hingga supper !

b. Bentuk Instrumen: Tes Praktik

- 1. Guru membuat metode *snowball trowing*
- 2. Guru melemparkan bola kepada peserta didik, kemudian peserta didik yang mendapatkan bola maju kedepan kelas
- 3. Peserta didik mengambil bola soal kemudian membacakan nya didepan kelas
- 4. Peserta didik menunjukan glass ware yang dimaksud di dalam soal, kemudian menunjukan kepada teman-teman nya dan mempresentasikan ukuran dan fungsi gelas tersebut
- 5. Peserta didik melemparkan bola tersebut kepada teman nya dan seterusnya.

c. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Instrumen:

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	Nama Siswa	Religius				Jujur				Disiplin				Tanggung Jawab			
		BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB
1																	
2																	

2. Pedoman Penskoran

- a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Rubrik Penilaian

1) Tes Tulis

- 1. Soal nomor 1 dijawab benar, nilai maksimal 15
- 2. Soal nomor 2 dijawab benar, nilai maksimal 10
- 3. Soal nomor 3 dijawab benar, nilai maksimal 5
- 4. Soal nomor 4 dijawab benar, nilai maksimal 5
- 5. Soal nomor 5 dijawab benar, nilai maksimal 5
- 6. Soal nomor 6 dijawab benar, nilai maksimal 5
- 7. Soal nomor 7 dijawab benar, nilai maksimal 10
- 8. Soal nomor 8 dijawab benar, nilai maksimal 10
- 9. Soal nomor 9 dijawab benar, nilai maksimal 20
- 10. Soal nomor 10 dijawab benar, nilai maksimal 15

2) Tes Praktek

- Peserta didik menjawab soal dengan benar dan tepat, nilai maksimal 90
- Peserta didik menjawab soal dengan benar tetapi kurang tepat, nilai maksimal 80

Peserta didik menjawab soal dengan tidak benar dan tidak tepat, nilai maksimal 70

3) Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
			30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	10
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	

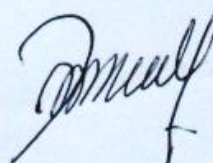
Wonosari , 31 Agustus 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing



Rochana Sholikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa



Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XI /1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Peralatan Makan dan minum ; alat hidang serta lenan
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (1 Pertemuan)

A	Kompetensi Inti
	<div>1.2.2 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>1.2.3 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</div> <div>1.2.4 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</div> <div>1.2.5 Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD K – 1 (Sikap Spiritual)<div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. Indikator:<div>1.1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</div></div></div> <div>KD KI – 2 (Sikap Sosial)<div>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum. Indikator:<div>2.1.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</div></div></div>

	<p>2.1.2 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>3.1 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p> <p>Indikator:</p> <p>3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian Chinnesware</p> <p>3.1.2 Dapat mengetahui macam-macam Chinnesware sesuai bentuk</p> <p>3.1.3 Dapat membedakan macam-macam Chinnesware sesuai fungsinya</p> <p>KD KI – 4 (Keterampilan)</p> <p>4.1 Membedakan Chinnesware sesuai bentuk dan fungsinya</p> <p>Indikator:</p> <p>4.1.1 Membedakan Chinnesware sesuai bentuk dan fungsi nya</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan.2. Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Tata Hidang.3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian chinnesware.4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan macam-macam chinnesware sesuai bentuk.5. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan macam-macam chinnesware sesuai fungsi.6. Melalui pengamatan, peserta didik dapat membedakan chinnesware sesuai bentuk dan fungsi nya.
D	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Pengertian chinnesware2. Macam-macam chinnesware sesuai bentuk3. Macam-macam chinnesware sesuai fungsi
E.	Metode Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)2. Model : <i>Discovery Learning</i>3. Metode: Diskusi, penugasan, presentasi, ceramah.

F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	1. Media : Gambar, Handout, Alat Hidang 2. Alat/bahan : LCD, Laptop. 3. Sumber : <ol style="list-style-type: none"> Internet Handout

1. **Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran**
Pertemuan ke – 4

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 2. Guru mengecek daftar hadir peserta didik 3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan 4. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan pengertian dan macam-macam Chinnesware	15 menit
Inti	Mengamati 1. Guru menjelaskan tentang pengertian Chinnesware 2. Guru menjelaskan tentang bentuk-bentuk chinnesware 3. Peserta didik mengamati contoh chinnesware sesuai bentuk dan fungsi nya	90 menit
	Menanya 1. Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian dan macam-macam chinnesware	5 Menit
	Mengumpulkan 1. Peserta didik membedakan chinnesware sesuai bentuk dan fungsinya	20 menit
	Mengasosiasi (menalar) 1. Peserta didik mengolah dan menganalisis tentang pengertian, bentuk dan fungsi chinnesware	65 menit
	Mengkomunikasikan 1. Peserta didik mempersentasikan hasil diskusi	20 menit

	tentang pengertian, bentuk dan fungsi chinnesware	
Penutup	<div>1. Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang pengertian pengertian, bentuk dan fungsi chinnesware</div> <div>2. Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang macam-macam bentuk dan fungsi chinnesware</div>	10 menit
Jumlah Jam		225 Menit

G. Penilaian
<div>1. Jenis/ Teknik Penilaian</div> <div><div>a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis</div><div>b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik</div><div>c. Penilaian Sikap : Observasi</div></div> <div>2. Bentuk Instrumen dan Instrumen</div> <div>a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis</div> <div>Instrumen:</div> <div>Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan singkat !</div> <div><div>1. Chinnesware adalah</div><div>2. Contoh alat hidang yang tidak mempunyai pegangan adalah</div><div>3. Alat hidang yang mempunyai satu pegangan adalah</div><div>4. Alat hidang yang mempunyai dua pegangan adalah</div><div>5. Alat hidang yang biasa digunakan pada rusian service adalah</div><div>6. Alat hidang yang dipakai untuk alas napkin sebelum perjamuan makan adalah</div><div>7. Alat hidang untuk Maincorse adalah</div><div>8. Alat hidang untuk Chiken steak adalah</div><div>9. Alat hidang untuk Puding adalah</div><div>10. Alat hidang untuk Roti dan snack adalah</div><div>11. Alat hidang yang berdiameter 28 – 31 cm adalah</div><div>12. Alat hidang untuk Thick soup adalah</div><div>13. Alat hidang untuk Clear soup adalah</div><div>14. Saucer untuk soup disebut dengan</div><div>15. Saucer untuk tea disebut dengan</div></div>

16. Alat hidang untuk Tea / Coffe adalah
17. Teko untuk teh disebut dengan
18. Soup plate digunakan untuk
19. Teko untuk kopi disebut dengan
20. Alat untuk tempat Fresh milk disebut dengan
21. Alat untuk tempat creamer disebut dengan
22. Alat untuk tempat BBQ sauce disebut dengan
23. Alat hidang untuk Chicken gorden blue adalah
24. Alat untuk tempat Chilli sauce disebut dengan
25. Alat untuk tempat Selai disebut dengan
26. Alat untuk tempat Gula disebut dengan
27. Alat hidang yang mempunyai dua pegangan adalah
28. Alat hidang yang dipakai untuk alas dinner plate sebelum perjamuan makan adalah..
29. Alat hidang untuk Hidangan utama adalah
30. Alat hidang untuk Appetizer adalah
31. Alat hidang untuk Dessert adalah
32. Alat hidang yang berdiameter 17 – 20 cm adalah
33. Alat hidang untuk Sup kental adalah
34. Alat untuk tempat Garam disebut dengan
35. Asbak disebut juga dengan
36. Pepper shaker disebut juga dengan
37. Butter dish adalah untuk
38. Peralatan pecah belah disebut dengan
39. Oval platter digunakan untuk
40. Alat hidang yang mempunyai satu pegangan adalah
41. B & B Plate digunakan untuk
42. Alat untuk tempat Fresh milk disebut dengan
43. Cream jug digunakan untuk
44. Alat hidang yang mempunyai dua pegangan adalah
45. Soup cup digunakan untuk
46. Alat untuk tempat Tomato sauce disebut dengan
47. Alat hidang untuk Vegetable soup adalah

48. Alat hidang untuk Puding Bavarois adalah
49. Alat hidang untuk Snack adalah
50. Alat hidang untuk Chicken cream soup adalah

b. Bentuk Instrumen: Tes Praktik

1. Susun Kata
- a. Peserta didik membuat kelompok dengan anggota 4 orang
 - b. Peserta didik diminta untuk mengambil undian soal yang telah disediakan guru
 - c. Peserta didik membacakan soal yang diberikan
 - d. Peserta didik melaksanakan soal dengan menunjukan alat hidang sesuai dengan yang diperintahkan dalam soal
 - e. Peserta didik menyusun kata sesuai soal dari huruf – huruf yang telah disediakan guru dengan diberi waktu 1 menit
 - f. Peserta didik berkompetensi antara kelompok 1 dan kelompok lainnya
 - g. Guru mengevaluasi jawaban soal yang telah dilaksanakan peserta didik
2. Tebak Kata
- a. Peserta didik dibagi 2 kelompok dari 1 kelas
 - b. Peserta didik baris secara horizontal kebelakang
 - c. Peserta didik memulai permainan dengan menentukan kelompok yang akan bermain pertama
 - d. Soal diambil oleh perwakilan anggota kelompok yang bermain pertama
 - e. Soal yang telah didapat ditunjukan kepada salah satu pemain
 - f. Kelompok satu nya memberi klu kepada pemain
 - g. Peserta didik diberi waktu 1 menit untuk menebak alat hidang yang dimaksud dalam soal
 - h. Jika waktu sudah habis, peserta didik yang lain bergantian bermain
 - i. Guru mengevaluasi permainan beserta jawaban soal dari permainan tersebut

c. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Instrumen:
Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	Nama Siswa	Religius				Jujur				Disiplin				Tanggung Jawab			
		BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB
1																	
2																	

3. Pedoman Penskoran

- a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Rubrik Penilaian

1) Tes Tulis

Soal nomor 1 – 50 dijawab benar, nilai maksimal masing – masing setiap soal 2

2) Tes Praktek

- Peserta didik menjawab soal dan dapat menunjukan alat dengan benar dan tepat, nilai maksimal 90
- Peserta didik menjawab soal dengan benar tetapi alat kurang tepat, nilai maksimal 80
- Peserta didik menjawab soal dengan tidak benar dan alat tidak tepat, nilai maksimal 70

3) Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

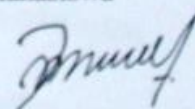
Wonosari, 7 September 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing



Rochana Sholikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa



Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XII /1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Minuman Panas
Alokasi Waktu : 2 x 45 menit (1 Pertemuan)

A	Kompetensi Inti
	<div>1.2.2 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>1.2.3 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</div> <div>1.2.4 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</div> <div>1.2.5 Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD K – 1 (Sikap Spiritual)<div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman panas. Indikator:<div>1.2.6 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman panas</div></div></div> <div>KD KI – 2 (Sikap Sosial)<div>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Tata Hidang Indikator:<div>2.1.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</div><div>2.1.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</div></div></div> <div>KD KI – 3 (Pengetahuan)<div>3.4 Menganalisis minuman panas Indikator:<div>3.4.1 Dapat menjelaskan pengertian minuman panas</div></div></div>

	3.4.2 Dapat mengidentifikasi resep minuman panas KD KI – 4 (Keterampilan) 1.1 Membuat persiapan praktek pembuatan minuman panas Indikator: 1.1.1 Dapat membuat persiapan praktek pembuatan minuman panas
C.	Tujuan Pembelajaran
	1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan. 2. Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Tata Hidang 3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian minuman panas 4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan jenis minuman panas 5. Melalui pengamatan, peserta didik dapat membuat persiapan praktek pembuatan minuman panas
D	Materi Pembelajaran
	1. Menjelaskan pengertian minuman panas 2. Menyebutkan jenis minuman panas
E.	Metode Pembelajaran
	1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah) 2. Model : <i>Discovery Learning</i> 3. Metode: Diskusi, penugasan, presentasi, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	1. Media : Gambar, Modul 2. Alat/bahan : LCD, Laptop. 3. Sumber : a. Internet b. Handout

1. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke – 1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 2. Guru mengecek daftar hadir peserta didik 3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan minuman panas	10 menit

Inti	Mengamati 1. Guru menjelaskan tentang pengertian dan jenis-jenis minuman panas 2. Peserta didik menganalisis resep minuman panas yang akan di praktekan 3. Peserta didik melihat video tentang contoh pembuatan minuman panas	30 menit
	Menanya 1. Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian dan jenis minuman panas	10 Menit
	Mengumpulkan 1. Peserta didik membuat persiapan praktek minuman panas	30 menit
	Mengasosiasi (menalar) 2. Mengolah dan menganalisis hasil diskusi 3. Menyimpulkan hasil diskusi	5 menit
	Mengkomunikasikan 1. Peserta didik mempresentasikan hasil analisis resep minuman panas	10 menit
Penutup	1. Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang minuman panas yang akan dipraktekan 2. Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang rancangan menu 3. Peserta didik diberi tugas untuk mempersiapkan bahan dan alat praktek yang akan digunakan	5 menit

G. Penilaian	
1. Jenis/ Teknik Penilaian a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik c. Penilaian Sikap : Observasi 2. Bentuk Instrumen dan Instrumen a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis Membuat persiapan praktek sesuai dengan jobshet	

b. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Instrumen:

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	Nama Siswa	Religius				Jujur				Disiplin				Tanggung Jawab			
		BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB
1																	
2																	

1. Pedoman Penskoran

a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Rubrik Penilaian

Persiapan praktek dibuat dengan baik dan benar nilai maksimal 100

Persiapan praktek dibuat dengan benar nilai maksimal 90

Persiapan praktek dibuat dengan baik nilai maksimal 80

b. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

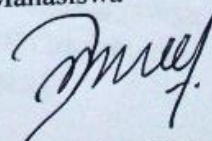
Wonosari , 18 Agustus 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing



Rochana Sholikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa



Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XII /1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Minuman Panas
Alokasi Waktu : 2 x 45 menit (1 Pertemuan)

A	Kompetensi Inti
	<div>1.2.2 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>1.2.3 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</div> <div>1.2.4 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</div> <div>1.2.5 Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD K – 1 (Sikap Spiritual)<div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman panas. Indikator:<div>1.2.6 Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman panas</div></div></div> <div>KD KI – 2 (Sikap Sosial)<div>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Tata Hidang Indikator:<div>2.1.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</div><div>2.1.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</div></div></div> <div>KD KI – 3 (Pengetahuan)<div>3.4 Menganalisis minuman panas Indikator:<div>3.4.1 Dapat menjelaskan pengertian minuman panas berisi</div><div>3.4.2 Dapat mengidentifikasi resep minuman panas berisi</div></div></div>

	<p>KD KI – 4 (Keterampilan)</p> <p>1.1 Membuat persiapan praktek pembuatan minuman panas berisi</p> <p>Indikator:</p> <p>1.1.1 Dapat membuat persiapan praktek pembuatan minuman panas berisi</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keterampilan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan.2. Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Tata Hidang3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian minuman panas4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan jenis minuman panas5. Melalui pengamatan, peserta didik dapat membuat persiapan praktek pembuatan minuman panas
D	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Dapat menjelaskan pengertian minuman panas berisi2. Dapat mengidentifikasi resep minuman panas berisi
E.	Metode Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)2. Model : <i>Discovery Learning</i>3. Metode: Diskusi, penugasan, presentasi, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Media : Gambar, Modul2. Alat/bahan : LCD, Laptop.3. Sumber :<ol style="list-style-type: none">a. Internetb. Handout

1. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran
Pertemuan ke – 2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.2. Guru mengecek daftar hadir peserta didik3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan minuman panas berisi	10 menit

Inti	Mengamati 1. Guru menjelaskan tentang pengertian minuman panas berisi 2. Peserta didik mengidentifikasi resep minuman panas yang akan di praktekan 3. Peserta didik melihat video tentang contoh pembuatan minuman panas berisi	15 menit
	Menanya 1. Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian dan analisis resep minuman panas berisi	5 Menit
	Mengumpulkan Peserta didik mengerjakan soal ulangan harian tentang minuman panas berisi	45 menit
	Mengasosiasi (menalar) 1. Mengolah dan menganalisis hasil diskusi 2. Menyimpulkan hasil diskusi	5 menit
	Mengkomunikasikan 1. Peserta didik mempresentasikan hasil analisis resep minuman panas berisi	5 menit
Penutup	1. Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang minuman panas berisi yang akan dipraktekan 2. Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang pembuatan minuman panas berisi 3. Peserta didik diberi tugas untuk mempersiapkan bahan dan alat praktek yang akan digunakan	5 menit

G. Penilaian	
1. Jenis / Teknik Penilaian	a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik c. Penilaian Sikap : Observasi
2. Bentuk Instrumen dan Instrumen	a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis 1. Apa yang disebut dengan minuman panas ? 2. Sebutkan 5 contoh minuman panas dari Indonesia ! 3. Sebutkan 5 contoh minuman panas yang terbuat dari teh ! 4. Apa yang dimaksud dengan kopi ? 5. Sebutkan 5 jenis kopi yang dipakai untuk minuman panas ! 6. Sebutkan 3 jenis coklat yang biasa dipakai untuk membuat minuman panas !

- Sebutkan 3 contoh minuman panas yang terbuat dari coklat !
- Jelaskan langkah-langkah pembuatan hot chocolate !
- Dalam pembuatan teh tarik, teknik seperti apa yang dipakai agar menghasilkan buih yang maksimal ?
- Sebutkan *plating* yang baik untuk penyajian *coffe latte* !

b. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Instrumen:

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	Nama Siswa	Religius				Jujur				Disiplin				Tanggung Jawab			
		BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB
1																	
2																	

c. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Rubrik Penilaian

- Soal No 1 dijawab benar nilai maksimal 10
- Soal No 2 dijawab benar nilai maksimal 10
- Soal No 3 dijawab benar nilai maksimal 10
- Soal No 4 dijawab benar nilai maksimal 10
- Soal No 5 dijawab benar nilai maksimal 10
- Soal No 6 dijawab benar nilai maksimal 10
- Soal No 7 dijawab benar nilai maksimal 10
- Soal No 8 dijawab benar nilai maksimal 10
- Soal No 9 dijawab benar nilai maksimal 10
- Soal No 10 dijawab benar nilai maksimal 10

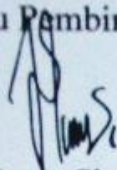
d. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30

			Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
			Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

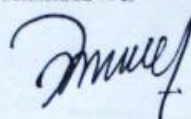
Wonosari , 25 Agustus 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing



Rochana Shollikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa



Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XII /1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Minuman Dingin
Alokasi Waktu : 2 x 45 menit (1 Pertemuan)

A	Kompetensi Inti
	<div>1.2.2 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>1.2.3 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</div> <div>1.2.4 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</div> <div>1.2.5 Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD K – 1 (Sikap Spiritual)<div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman dingin. Indikator:<div>1.2.6 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman dingin.</div></div></div> <div>KD KI – 2 (Sikap Sosial)<div>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Tata Hidang Indikator:<div>2.1.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</div><div>2.1.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</div></div></div>

	<p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>3.4 Menganalisis minuman dingin</p> <p>Indikator:</p> <p>3.4.1 Dapat menjelaskan pengertian minuman dingin</p> <p>3.4.2 Dapat menyebutkan jenis-jenis minuman dingin</p> <p>3.4.3 Dapat mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk minuman dingin</p> <p>KD KI – 4 (Keterampilan)</p> <p>1.1 Membuat kliping resep minuman dingin</p> <p>Indikator:</p> <p>1.1.1 Dapat membuat kliping resep minuman dingin dan menganalisis resep tersebut</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan.2. Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Tata Hidang3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian minuman dingin4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan jenis minuman dingin5. Melalui pengamatan, peserta didik dapat membuat kliping minuman dingin
D	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Pengertian minuman dingin2. Jenis-jenis minuman dingin3. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk minuman dingin
E.	Metode Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)2. Model : <i>Discovery Learning</i>3. Metode: Diskusi, penugasan, presentasi, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Media : Gambar, Modul2. Alat/bahan : LCD, Laptop.3. Sumber :

	a. Internet b. Handout
--	---------------------------

1. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke – 3

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 2. Guru mengecek daftar hadir peserta didik 3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan minuman dingin	10 menit
Inti	Mengamati 1. Guru menjelaskan tentang pengertian dan jenis-jenis minuman dingin 2. Peserta didik melihat gambar contoh minuman dingin 3. Peserta didik mengidentifikasi jenis minuman dingin indonesia dan kontinental	45 menit
	Menanya 1. Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian dan jenis-jenis minuman dingin	5 Menit
	Mengumpulkan 1. Peserta didik mengidentifikasi jenis-jenis minuman dingin indonesia dan kontinental	15 menit
	Mengasosiasi (menalar) 1. Mengolah dan menganalisis hasil diskusi 2. Menyimpulkan hasil diskusi	5 menit
	Mengkomunikasikan 1. Peserta didik mempresentasikan hasil identifikasi jenis-jenis minuman dingin	5 menit
Penutup	1. Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang pengertian dan jenis-jenis minuman dingin 2. Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang pengertian dan jenis-jenis minuman dingin 3. Peserta didik diberi tugas untuk membuat kliping resep jenis-jenis minuman dingin	5 menit

	indonesia dan kontinental dan mengidentifikasinya.	
Jumlah		90 Menit

G. Penilaian

1. Jenis/ Teknik Penilaian
 - a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
 - b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik
 - c. Penilaian Sikap : Observasi
2. Bentuk Instrumen dan Instrumen
 - a. Bentuk Instrumen Tes
 1. Peserta didik membuat kelompok menurut kelompok praktek
 2. Peserta didik menganalisis gambar yang telah disediakan guru
 3. Analisis berupa bahan, alat pengolahan, alat hidang dan garnish
 4. Hasil analisis di presentasikan dan dikumpulkan
 - b. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Instrumen:

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	Nama Siswa	Religius				Jujur				Disiplin				Tanggung Jawab			
		BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB
1																	
2																	

- ### 3. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Rubrik Penilaian

1. Peserta didik menganalisis gambar minuman dengan benar dan mempresentasikan dengan baik nilai maksimal 90
2. Peserta didik menganalisis gambar minuman dengan benar tetapi presentasi kurang baik nilai maksimal 80
3. Peserta didik menganalisis gambar minuman dengan kurang baik dan mempresentasikan dengan kurang baik nilai maksimal 70

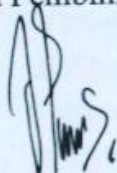
- #### 4. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10

	2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40	
			Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30	
			Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20	
			Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10	
	3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40	
			Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30	
			Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20	
			Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10	
	4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40	
			Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30	
			Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20	
			Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10	

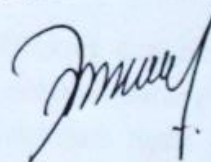
Wonosari , 25 Agustus 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing



Rochana Shollikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa



Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XII /1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Minuman Dingin
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit (1 Pertemuan)

A	Kompetensi Inti
	<div>1.2.2 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>1.2.3 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</div> <div>1.2.4 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</div> <div>1.2.5 Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD K – 1 (Sikap Spiritual)<div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman dingin. Indikator:<div>1.2.6 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman dingin.</div></div></div> <div>KD KI – 2 (Sikap Sosial)<div>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Tata Hidang Indikator:<div>2.1.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</div><div>2.1.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</div></div></div>

	<p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>3.4 Menganalisis minuman dingin</p> <p>Indikator:</p> <p>3.4.1 Dapat membedakan minuman dingin berisi dan tidak berisi</p> <p>3.4.2 Dapat membedakan macam-macam minuman campuran</p> <p>3.4.3 Dapat mengidentifikasi cara membuat minuman dingin berisi dan tidak berisi</p> <p>3.4.4 Dapat mengidentifikasi cara menyajikan minuman dingin berisi dan tidak berisi</p> <p>KD KI – 4 (Keterampilan)</p> <p>1.1 Membuat resep minuman dingin dan membuat konsep penyajian minuman dingin berisi dan tidak berisi</p> <p>Indikator:</p> <p>1.1.1 Dapat membuat resep minuman dingin dan membuat konsep penyajian minuman dingin berisi dan tidak berisi</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan. 2. Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Tata Hidang 3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat membedakan minuman dingin berisi dan tidak berisi 4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat mengidentifikasi cara membuat minuman dingin 5. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat mengidentifikasi cara menyajikan minuman dingin 6. Melalui pengamatan, peserta didik dapat membuat resep dan konsep penyajian minuman dingin
D	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perbedaan Minuman dingin berisi dan tidak berisi 2. Macam-macam minuman campuran 3. Cara membuat minuman dingin berisi dan tidak berisi 4. Cara menyajikan minuman dingin
E.	Metode Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah) 2. Model : <i>Discovery Learning</i> 3. Metode: Diskusi, penugasan, presentasi, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Media : Gambar, Modul 2. Alat/bahan : LCD, Laptop.

	3. Sumber : <ul style="list-style-type: none"> a. Internet b. Handout
--	---

1. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke – 4

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 2. Guru mengecek daftar hadir peserta didik 3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan minuman dingin berisi dan tidak berisi	10 menit
Inti	Mengamati 1. Guru menjelaskan tentang pengertian dan jenis-jenis minuman dingin berisi dan tidak berisi. 2. Guru menjelaskan tentang macam-macam minuman campuran dan teknik penyajian minuman campuran 3. Peserta didik mengidentifikasi jenis – jenis minuman berisi dan tidak berisi	45 menit
	Menanya 1. Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian dan jenis-jenis minuman dingin berisi dan tidak berisi 2. Mengajukan pertanyaan tentang macam-macam minuman campuran dan teknik penyajian minuman campuran	15 Menit
	Mengumpulkan 1. Peserta didik membuat resep minuman dingin berisi dan tidak berisi dari kliping yang telah dibuat dan kreasi peserta didik	35 menit
	Mengasosiasi (menalar) 1. Mengolah dan menganalisis hasil resep yang dibuat 2. Menyimpulkan hasil diskusi	10 menit
	Mengkomunikasikan 1. Peserta didik menkonsultasikan hasil resep yang	10 menit

	dibuat	
Penutup	<div>1. Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang pengertian dan macam-macam minuman dingin berisi dan tidak berisi</div> <div>2. Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang minuman dingin berisi dan tidak berisi</div> <div>3. Peserta didik diberi tugas untuk membuat persiapan praktek minuman dingin berisi dan tidak berisi.</div>	10 menit
Jumlah		135 Menit

G. Penilaian

1. Jenis/ Teknik Penilaian
- a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis

b. Penilaian Sikap : Observasi
2. Bentuk Instrumen dan Instrumen
- a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis

1. Peserta didik membuat resep untuk pembuatan minuman dingin berisi dan tidak berisi

2. Peserta didik membuat resep sesuai kreasi peserta didik atau mengikuti kliping yang telah dibuat

3. Guru mengecek resep yang dibuat siswa

b. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)
- Instrumen:

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	Nama Siswa	Religius				Jujur				Disiplin				Tanggung Jawab			
		BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB
1																	
2																	

- c. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)
- Rubrik Penilaian
1. Resep dibuat dengan benar nilai maksimal 80

2. Resep dibuat dengan baik dan benar nilai maksimal 90

d. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

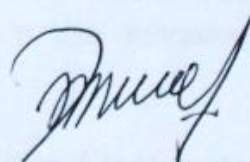
Wonosari , 4 September 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing



Rochana Shollikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa



Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XII /1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Minuman Dingin
Alokasi Waktu : 2 x 45 menit (1 Pertemuan)

A	Kompetensi Inti
	<div>1.2.2 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>1.2.3 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</div> <div>1.2.4 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</div> <div>1.2.5 Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD K – 1 (Sikap Spiritual)<div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman dingin. Indikator:<div>1.2.6 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman dingin.</div></div></div> <div>KD KI – 2 (Sikap Sosial)<div>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Tata Hidang Indikator:<div>2.1.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</div><div>2.1.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</div></div></div>

	<p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>3.4 Menganalisis resep minuman dingin berisi dan tidak berisi</p> <p>Indikator:</p> <p>3.4.1 Dapat membedakan resep minuman dingin berisi dan tidak berisi</p> <p>3.4.2 Dapat menganalisis resep minuman dingin berisi dan tidak berisi yang telah dibuat</p> <p>KD KI – 4 (Keterampilan)</p> <p>1.1 Membuat persiapan praktek minuman dingin berisi dan tidak berisi</p> <p>Indikator:</p> <p>1.1.1 Dapat membuat persiapan praktek minuman dingin berisi dan tidak berisi</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan.2. Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Tata Hidang3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat membedakan minuman dingin berisi dan tidak berisi4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat mengidentifikasi cara membuat minuman dingin berisi dan tidak berisi5. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat mengidentifikasi cara menyajikan minuman dingin berisi dan tidak berisi6. Melalui pengamatan, peserta didik dapat membuat resep dan konsep penyajian minuman dingin berisi dan tidak berisi
D	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Teknik penyajian minuman dingin berisi dan tidak berisi2. Teknik pengolahan minuman dingin berisi dan tidak berisi
E.	Metode Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)2. Model : <i>Discovery Learning</i>3. Metode: Diskusi, penugasan, presentasi, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Media : Gambar, Modul2. Alat/bahan : LCD, Laptop.3. Sumber :<ol style="list-style-type: none">a. Internetb. Handout

1. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke – 5

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 2. Guru mengecek daftar hadir peserta didik 3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan minuman dingin berisi dan tidak berisi	5 menit
Inti	Mengamati 1. Guru menjelaskan tentang cara membuat minuman dingin berisi dan tidak berisi 2. Guru menjelaskan tentang cara menyajikan minuman dingin berisi dan tidak berisi	35 menit
	Menanya 1. Mengajukan pertanyaan terkait dengan cara membuat dan cara menyajikan minuman dingin berisi dan tidak berisi	10 Menit
	Mengumpulkan 1. Peserta didik mengidentifikasi macam-macam minuman dingin berisi dan tidak berisi	10 menit
	Mengasosiasi (menalar) 1. Mengolah dan menganalisis hasil diskusi 2. Menyimpulkan hasil diskusi	5 menit
	Mengkomunikasikan 1. Peserta didik mengkomunikasikan pada guru tentang minuman dingin berisi dan tidak berisi yang akan di praktekan	5 menit
Penutup	1. Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang cara membuat dan cara menyajikan minuman dingin berisi dan tidak berisi 2. Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang membuat minuman dingin berisi dan tidak berisi	5 menit

G. Penilaian

1. Jenis/ Teknik Penilaian

a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis

b. Penilaian Sikap : Observasi

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis

1) Peserta didik membenarkan resep minuman dingin berisi dan tidak berisi yang telah dibuat

2) Peserta didik menganalisis hasil resep yang telah dibuat

b. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Instrumen:

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	Nama Siswa	Religius				Jujur				Disiplin				Tanggung Jawab			
		BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB
1																	
2																	

c. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Rubrik Penilaian

1. Resep dibuat dengan benar nilai maksimal 80

2. Resep dibuat dengan baik dan benar nilai maksimal 90

d. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10

4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

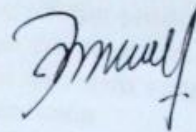
Wonosari , 8 September 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing



Rochana Sholikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa



Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XII /1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Minuman Panas tidak Berisi
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit (1 Pertemuan)

A	Kompetensi Inti
	<p>1.2.2 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</p> <p>1.2.3 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</p> <p>1.2.4 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</p> <p>1.2.5 Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</p>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<p><i>KD K – 1 (Sikap Spiritual)</i></p> <p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman panas.</p> <p><i>Indikator:</i></p> <p>1.1.1 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman panas</p> <p><i>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</i></p> <p>1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Tata Hidang</p> <p><i>Indikator:</i></p> <p>1.2.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>1.2.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p><i>KD KI – 3 (Pengetahuan)</i></p>

	<p>1.3 Membuat persiapan praktek untuk minuman panas tidak berisi</p> <p>Indikator:</p> <p>1.3.1 Dapat membuat persiapan praktek untuk minuman panas tidak berisi</p> <p>KD KI – 4 (Keterampilan)</p> <p>1.4 Membuat macam-macam minuman panas tidak berisi</p> <p>Indikator:</p> <p>1.4.1 Dapat membuat olahan minuman panas dari teh</p> <p>1.4.2 Dapat membuat olahan minuman panas dari kopi</p> <p>1.4.3 Dapat membuat olahan minuman panas dari coklat</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan.2. Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Tata Hidang.3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian minuman panas.4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan jenis minuman panas.5. Melalui pengamatan, peserta didik dapat membuat persiapan praktek pembuatan minuman panas tidak berisi.
D	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Membuat minuman teh tarik2. Membuat minuman <i>Mint Tea</i>3. Membuat minuman <i>Hot Chocolate</i>4. Membuat minuman <i>Cinnamon Hot Chocolate</i>5. Membuat minuman <i>Coffe Latte</i>6. Membuat minuman <i>Cappucino Double Sugar</i>
E.	Metode Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)2. Model : <i>Discovery Learning</i>3. Metode: Project
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Media : Papn Tulis, Jobshet2. Alat/bahan :

	<div>a. Kompor</div> <div>b. Panci</div> <div>c. Spatula</div> <div>d. Alat Hidang</div> <div>3. Sumber :</div> <div>a. Internet</div> <div>b. Jobshet</div>
--	--

1. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke – 1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<div>1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.</div> <div>2. Guru mengecek daftar hadir peserta didik</div> <div>3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan praktek pembuatan minuman panas tidak berisi</div>	10 Menit
Inti	<div>Mengamati</div> <div>1. Guru menjelaskan tentang pembuatan aneka olahan minuman panas tidak berisi</div> <div>2. Guru memberi arahan terkait praktek minuman panas tidak berisi</div>	20 Menit
	<div>Menanya</div> <div>1. Mengajukan pertanyaan terkait dengan alat, bahan dan teknik olah minuman panas tidak berisi yang akan di praktekkan</div>	10 Menit
	<div>Mengumpulkan</div> <div>1. Peserta didik membuat olahan minuman panas tiak berisi</div> <div>2. Guru mendampingi dan mengarahkan pembuatan minuman panas tidak berisi</div>	70 Menit
	<div>Mengasosiasi (menalar)</div> <div>1. Peserta didik mengumpulkan data, menganalisis dan menyimpulkan hasil praktek minuman panas tidak berisi</div>	10 Menit
	<div>Mengkomunikasikan</div> <div>1. Peserta didik membuat kesimpulan terhadap minuman panas yang telah dibuat</div>	10 Menit

Penutup	1. Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang pembuatan minuman panas tidak berisi 2. Peserta didik diberi tugas untuk mencari resep minuman panas berisi	5 Menit
Jumlah		135 Menit

G. Penilaian

1. Jenis/ Teknik Penilaian

a. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik

b. Penilaian Sikap : Observasi

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

a. Bentuk Instrumen: Tes Praktik

1. Peserta didik mempersiapkan alat dan bahan untuk praktik minuman panas tidak berisi

2. Peserta didik diberi arahan terkait minuman yang akan di praktikan

3. Peserta didik membuat aneka olahan minuman panas tidak berisi yang terbuat dari teh, kopi dan coklat

a. Peserta didik membuat minuman panas tidak berisi olahan dari teh yaitu teh tarik dan mint tea

b. Peserta didik membuat minuman panas tidak berisi olahan kopi yaitu coffe latte dan cappucinno double sugar

c. Peserta didik membuat minuman panas tidak berisi olahan coklat yaitu Hot Chocolate clasic dan cinnamon Hot Chocolate

4. Peserta didik menyajikan minuman sebanyak 2 porsi

5. Peserta didik menyimpulkan hasil praktek minuman panas tidak berisi

b. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian / Daftar Cek)

Instrumen:

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	Nama Siswa	Religius				Jujur				Disiplin				Tanggung Jawab			
		BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB
1																	
2																	

3. Pedoman Penskoran

a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Rubrik Penilaian

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelompok :

Kelas :

Standar Kompetensi :

Kompetensi Dasar :

Masakan :

Hari / Tanggal :

Anggota Kelompok :

1.

2.

3.

4.

5.

6.

No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan Alat dan Bahan	10							
2	Persiapan Peserta Didik	10							
3	Proses Ketepatan Teknik	15							
4	Hasil								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris Alat	5							
6	Alokasi Waktu	5							
7	Berkemas	5							
	Jumlah	100							

Hasil Jadi :

Evaluasi :

Hasil Penjualan :

b. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10

	2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
			Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
			Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
			Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
	3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
			Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
			Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
			Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
	4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
			Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
			Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
			Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

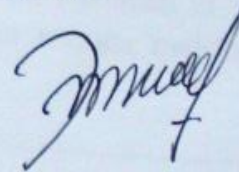
Wonosari , 21 Agustus 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing



Rochana Sholikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa



Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XII /1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Minuman Panas Berisi
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit (1 Pertemuan)

A	Kompetensi Inti
	<p>1.2.2 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</p> <p>1.2.3 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</p> <p>1.2.4 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</p> <p>1.2.5 Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</p>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<p>KD K – 1 (Sikap Spiritual)</p> <p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman panas Berisi.</p> <p>Indikator:</p> <p>1.1.1 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman panas berisi</p> <p>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</p> <p>1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Tata Hidang</p> <p>Indikator:</p> <p>1.2.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>1.2.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>

	<p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>1.3 Membuat persiapan praktek untuk minuman panas berisi</p> <p>Indikator:</p> <p>1.3.1 Dapat membuat persiapan praktek untuk minuman panas berisi</p> <p>KD KI – 4 (Keterampilan)</p> <p>1.4 Membuat macam-macam minuman panas berisi</p> <p>Indikator:</p> <p>1.4.1 Dapat membuat olahan minuman panas berisi</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan.2. Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Tata Hidang.3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian minuman panas berisi.4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan jenis minuman panas berisi.5. Melalui pengamatan, peserta didik dapat membuat minuman panas berisi.
D	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Membuat minuman Bajigur2. Membuat minuman Bandrek3. Membuat minuman Sekoteng
E.	Metode Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)2. Model : <i>Discovery Learning</i>3. Metode: Project
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Media : Papn Tulis, Jobshet2. Alat/bahan :<ol style="list-style-type: none">a. Komporb. Pancic. Spatulad. Alat Hidang3. Sumber :<ol style="list-style-type: none">a. Internetb. Jobshet

1. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke – 2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.2. Guru mengecek daftar hadir peserta didik3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan praktek pembuatan minuman panas berisi	10 Menit
Inti	Mengamati <ol style="list-style-type: none">1. Guru menjelaskan tentang pembuatan aneka olahan minuman panas berisi2. Guru memberi arahan terkait praktek minuman panas berisi	20 Menit
	Menanya <ol style="list-style-type: none">1. Mengajukan pertanyaan terkait dengan alat, bahan dan teknik olah minuman panas berisi yang akan di praktekkan	10 Menit
	Mengumpulkan <ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik membuat olahan minuman panas berisi2. Guru mendampingi dan mengarahkan pembuatan minuman panas berisi	70 Menit
	Mengasosiasi (menalar) <ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik mengumpulkan data, menganalisis dan menyimpulkan hasil praktek minuman panas tidak berisi	10 Menit
	Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik membuat kesimpulan terhadap minuman panas berisi yang telah dibuat	10 Menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang pembuatan minuman panas berisi2. Peserta didik diberi tugas untuk mencari resep minuman panas berisi	5 Menit
Jumlah		135 Menit

G. Penilaian

1. Jenis/ Teknik Penilaian

- a. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik
b. Penilaian Sikap : Observasi

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

- a. Bentuk Instrumen: Tes Praktik
 1. Peserta didik mempersiapkan alat dan bahan untuk praktik minuman panas berisi
 2. Peserta didik diberi arahan terkait minuman yang akan di praktikan
 - a. Peserta didik membuat aneka olahan minuman panas berisi yaitu bajigur
 - b. Peserta didik membuat aneka olahan minuman panas berisi yaitu bandrek cincau
 - c. Peserta didik membuat aneka olahan minuman panas berisi yaitu sekoteng rumput laut dan sekoteng pacar cina
 - d. Peserta didik menyajikan minuman sebanyak 2 porsi
 - e. Peserta didik menyimpulkan hasil praktek minuman panas tidak berisi
- b. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian / Daftar Cek)

Instrumen:

Bubuhkan tanda ✓ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	Nama Siswa	Religius				Jujur				Disiplin				Tanggung Jawab			
		BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB
1																	
2																	

3. Pedoman Penskoran

- a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Rubrik Penilaian

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelompok :

Kelas :

Standar Kompetensi :

Kompetensi Dasar :

Masakan :

Hari / Tanggal :

Anggota Kelompok :

No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan Alat dan Bahan	10							
2	Persiapan Peserta Didik	10							
3	Proses Ketepatan Teknik	15							
4	Hasil								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris Alat	5							
6	Alokasi Waktu	5							
7	Berkemas	5							
	Jumlah	100							

Hasil Jadi :

Hasil Penjualan :

Evaluasi :

b. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30

			Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20	
			Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10	

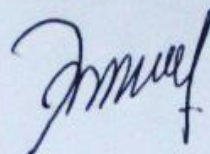
Wonosari , 27 Agustus 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing



Rochana Shollikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa



Mila Maliatul Istiqomah

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XII /1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Minuman Dingin
Alokasi Waktu : 4 x 45 menit (1 Pertemuan)

A	Kompetensi Inti
	<p>1.2.2 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</p> <p>1.2.3 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</p> <p>1.2.4 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</p> <p>1.2.5 Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</p>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<p><i>KD K – 1 (Sikap Spiritual)</i></p> <p><i>1.1</i> Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman dingin.</p> <p><i>Indikator:</i></p> <p>1.1.1 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman dingin.</p> <p><i>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</i></p> <p><i>1.2</i> Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Tata Hidang</p> <p><i>Indikator:</i></p> <p>1.2.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>1.2.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>

	<p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>1.3 Membuat resep minuman dingin dari berbagai referensi</p> <p>Indikator:</p> <p>1.3.1 Dapat membuat resep minuman dingin</p> <p>KD KI – 4 (Keterampilan)</p> <p>1.4 Membuat macam-macam minuman dingin</p> <p>Indikator:</p> <p>1.4.1 Dapat membuat olahan minuman dingin dari sirup</p> <p>1.4.2 Dapat membuat olahan minuman dingin dari susu</p> <p>1.4.3 Dapat membuat olahan minuman dingin dari buah-buahan</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan.2. Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Tata Hidang3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian minuman dingin.4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan jenis minuman dingin.5. Melalui pengamatan, peserta didik dapat membuat resep minuman dingin.
D	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Membuat minuman dingin dari olahan susu yaitu <i>milkshake peanut oreo</i> dan <i>milkshake marshmellow</i> coklat2. Membuat minuman dingin dari olahan sirup yaitu3. Membuat minuman dingin dari olahan buah-buahan yaitu
E.	Metode Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)2. Model : <i>Discovery Learning</i>3. Metode: Project
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Media : Papn Tulis, Jobshet2. Alat/bahan :<ol style="list-style-type: none">a. Komporb. Pancic. Spatulad. Blendere. Alat Hidang3. Sumber :<ol style="list-style-type: none">a. Internetb. Jobshet

1. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke – 3

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.2. Guru mengecek daftar hadir peserta didik.3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan praktek pembuatan minuman dingin.	15 Menit
Inti	Mengamati <ol style="list-style-type: none">1. Guru menjelaskan tentang pembuatan aneka olahan minuman dingi.2. Guru memberi arahan terkait praktek minuman dingin.	20 Menit
	Menanya <ol style="list-style-type: none">1. Mengajukan pertanyaan terkait dengan alat, bahan dan teknik olah minuman panas tidak berisi yang akan di praktekkan	15 Menit
	Mengumpulkan <ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik membuat olahan minuman dingin berisi dan tidak berisi.2. Guru mendampingi dan mengarahkan pembuatan minuman dingin berisi dan tidak berisi.	90 Menit
	Mengasosiasi (menalar) <ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik mengumpulkan data, menganalisis dan menyimpulkan hasil praktek minuman dingin berisi dan tidak berisi.	15 Menit
	Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik membuat kesimpulan terhadap minuman dingin yang telah di praktekkan.	15 Menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang pembuatan minuman berisi dan tidak berisi.	10 Menit
Jumlah		180 Menit

G. Penilaian

1. Jenis/ Teknik Penilaian

a. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik

b. Penilaian Sikap : Observasi

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

a. Bentuk Instrumen: Tes Praktik

1. Peserta didik mempersiapkan alat dan bahan untuk praktik minuman dingin berisi dan tidak berisi.

2. Peserta didik diberi arahan terkait minuman yang akan di praktikan

a. Peserta didik membuat aneka olahan minuman dingin berisi dan tidak berisi yang terbuat dari susu, sirup dan buah-buahan.

b. Peserta didik membuat minuman dingin berisi dan tidak berisi dari olahan susu yaitu *milkshake peanut oreo* dan *milkshake marsmellow* coklat

c. Peserta didik membuat minuman dingin berisi dan tidak berisi dari olahan sirup yaitu

d. Peserta didik membuat minuman dingin berisi dan tidak berisi dari olahan buah-buahan yaitu

e. Peserta didik menyajikan minuman sebanyak 2 porsi

f. Peserta didik menyimpulkan hasil praktek minuman panas tidak berisi

b. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian / Daftar Cek)

Instrumen:

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	Nama Siswa	Religius				Jujur				Disiplin				Tanggung Jawab			
		BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB
1																	
2																	

3. Pedoman Penskoran

a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Rubrik Penilaian

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelompok :

Kelas :

Standar Kompetensi :

Kompetensi Dasar :

Masakan :

Hari / Tanggal :

Anggota Kelompok :

1.

2.

3.
4.
5.
6.

No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan Alat dan Bahan	10							
2	Persiapan Peserta Didik	10							
3	Proses Ketepatan Teknik	15							
4	Hasil								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris Alat	5							
6	Alokasi Waktu	5							
7	Berkemas	5							
	Jumlah	100							

Hasil Jadi :

Hasil Penjualan :

Evaluasi :

b. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10

	4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
			Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
			Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
			Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

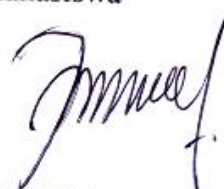
Wonosari , 11 Agustus 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing



Rochana Shollikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa



Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XI /1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Rancangan Menu (Menu Planning)
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (1 Pertemuan)

A	Kompetensi Inti
	<div>1.2.2 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>1.2.3 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</div> <div>1.2.4 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</div> <div>1.2.5 Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD K – 1 (Sikap Spiritual)<div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat struktur menu dan memahami tentang rancangan menu. Indikator:<div>1.2.6 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat struktur menu dan memahami tentang rancangan menu.</div></div></div> <div>KD KI – 2 (Sikap Sosial)<div>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Tata Hidang Indikator:<div>2.1.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</div></div></div>

	<p>2.1.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.</p> <p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>3.1 Mendiskripsikan rancangan menu (menu planning)</p> <p>Indikator:</p> <p>3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian menu</p> <p>3.1.2 Dapat mengidentifikasi struktur menu</p> <p>KD KI – 4 (Keterampilan)</p> <p>1.1 Membuat menu sesuai dengan struktur menu</p> <p>Indikator:</p> <p>1.1.1 Dapat membuat menu sesuai dengan struktur menu</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan. 2. Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Tata Hidang 3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian menu 4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan struktur menu 5. Melalui pengamatan, peserta didik dapat memilih menu yang baik sesuai strukturnya.
D	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian menu 2. Mengidentifikasi struktur menu
E.	Metode Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah) 2. Model : <i>Discovery Learning</i> 3. Metode: Diskusi, penugasan, presentasi, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Media : gambar, internet, modul 2. Alat/bahan : LCD, Laptop. 3. Sumber : <ol style="list-style-type: none"> a. Kokom Komariah dkk. 2010. Pemantapan dan Pengembangan Pengetahuan Menu dan Resep. PTBB FT UNY.

	b. Siti Hamidah, 1985. Resep dan Menu. Sigma Printed c. Sutriyati Purwanti dkk. 2006. Pengolahan dan Penyajian Hidangan Kontinental PTBB FT UNY
--	--

1. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke – 1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 2. Guru mengecek daftar hadir peserta didik 3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan rancangan menu 4. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan rancangan menu	15 menit
Inti	Mengamati 1. Guru menjelaskan tentang struktur menu 2. Peserta didik mengamati gambar/foto contoh menu 3. Peserta didik melihat video tentang contoh-contoh menu 4. Peserta didik merancang susunan menu yang telah disediakan guru	90 menit
	Menanya 1. Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian menu dan struktur menu	20 Menit
	Mengumpulkan 1. Peserta didik membuat struktur menu kontinental dari hasil diskusi	20 menit
	Mengasosiasi (menalar) 2. Mengolah dan menganalisis hasil diskusi 3. Menyimpulkan hasil diskusi	40 menit
	Mengkomunikasikan 1. Peserta didik mempersentasikan tugas survei buku menu 2. Peserta didik mempresentasikan hasil tes pembuatan struktur menu.	25 menit
Penutup	1. Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang pengertian dan struktur	15 menit

	<p>menu</p> <p>2. Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang rancangan menu</p> <p>3. Peserta didik secara berkelomppok diberi tugas untuk membuat buku menu semenarik mungkin dengan menggunakan bahan yang ada disekitar peserta didik</p>	
Jumlah		225 Menit

G. Penilaian
<p>1. Jenis/ Teknik Penilaian</p> <p>a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis</p> <p>b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik</p> <p>c. Penilaian Sikap : Observasi</p> <p>2. Bentuk Instrumen dan Instrumen</p> <p>a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis</p> <p>Instrumen:</p> <p>1) Individu</p> <p>1. Peserta didik mengambil kertas yang berisikan menu kontinental dan indonesia yang telah disediakan guru, kemudian peserta didik mencocokkan menu tersebut ke papan tulis</p> <p>2. Peserta didik membuat susunan menu mulai dari Apptizer sampai Dessert sesuai dengan menu yang telah dibuat di papan tulis</p> <p>2) Kelompok</p> <p>1. Peserta didik membuat kelompok sebanyak 3 orang</p> <p>2. Peserta didik diberi tugas untuk membawa peralatan untuk membuat buku menu</p> <p>3. Peserta didik membuat buku menu sesuai dengan menu yang telah dibuat</p> <p>4. Buku menu dibuat semenarik mungkin, bisa di print atau ditulis tangan</p> <p>3) Pre-Test (Soal Uraian)</p> <p>1. Jelaskan 3 pengertian menu !</p> <p>2. Sebutkan struktur menu klasik !</p> <p>3. Jelaskan alasan penyederhanaan menu klasik menjadi menu modern dan menu actual !</p> <p>4. Sebutkan struktur menu actual 4 giliran !</p> <p>5. Buatlah susunan menu 4 giliran sebanyak 3 menu (Indonesia dan Kontinental) !</p>

b. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Instrumen:

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	Nama Siswa	Religius				Jujur				Disiplin				Tanggung Jawab			
		BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB
1																	
2																	

3. Pedoman Penskoran

a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Rubrik Penilaian

1) Individu

- 1. Instrumen 1 dijawab benar skor maksimal 80
- 2. Instrumen 2 dibuat dengan benar skor maksimal 90

2) Kelompok

- 1. Buku menu yang dibuat secara baik skor maksimal 80
- 2. Buku menu yang dibuat secara rapih skor maksimal 80
- 3. Buku menu yang dibuat secara baik dan rapih skor maksimal 90
- 4. Buku menu yang dibuat secara benar, baik dan rapih skor maksimal 100

3) Tes Tulis Uraian

- Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 20
- Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 20
- Soal nomor 3 dijawab benar skor maksimal 20
- Soal nomor 4 dijawab benar skor maksimal 20
- Soal nomor 5 dijawab benar skor maksimal 20

b. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20

			Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10	
	4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40	
			Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30	
			Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20	
			Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10	

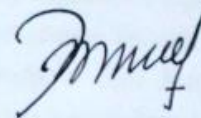
Wonosari, 17 Agustus 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing



Rochana Sholikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa



Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012

TATA HIDANG

PERALATAN MAKAN DAN MINUM ; ALAT HIDANG SERTA LENAN

MILA MALIATUL ISTIQOMAH

12511244012



CHINESSWARE

Chinaware yaitu semua jenis peralatan pecah belah, dibuat dari porselin dan keramik yang dapat menunjang penampilan makanan yang dihidangkan kepada tamu.

BENTUK CHINESSWARE

- Tidak mempunyai pegangan
- Mempunyai satu pegangan
- Mempunyai dua pegangan

JENIS – JENIS CHINESSWARE

- **OVAL PLATTER**

Tempat hidangan pada
pelayanan Russian Service



SHOW PLATE

Piring besar untuk alas
napkin atau alas dinner plate
saat table setting



DINNER PLATE

Alat menyajikan main
course (hidangan utama)
berukuran $\pm 28-31$ cm



DESSERT PLATE

Piring untuk penghidangan
appetizer (hidangan pembuka)
dan juga untuk *dessert*
(hidangan penutup)



B&B PLATE

Piring untuk
penghidangan roti
diameter : 17-20 cm



SOUP PLATE

Untuk menghidangkan
soup (thick soup)



SOUP CUP

Untuk menghidangkan
soup (clear/thin soup)



SOUP CUP SAUCER

Alas dari soup cup



TEA/COFFEE CUP

Untuk
menghidangkan
tea or coffee



TEA/COFFEE CUP SAUCER

Alas dari tea/coffe cup



TEA POT

Teko untuk teh, bisa
untuk 3-4 porsi atau
lebih



COFFEE POT

Teko untuk kopi, bisa
untuk 3-4 porsi atau
lebih



MILK JUG

Tempat untuk *fresh milk* (susu) panas atau dingin, biasanya dialas saucer



CREAM JUG

Untuk tempat krimmer



GRAVY JUG

Untuk tempat sauce



SUGAR BOWL

Mangkuk kecil
untuk tempat
gula pasir



BUTTER/JAM DISH

Tempat butter atau jam (selai)



SAUCE DISH

Tempat sauce (chili and tomato sauce)




TERIMAKASIH 😊

Tata hidang

Peralatan makan dan minum; alat
hidang serta lenan

Mila maliatul istiqomah

12511244012



Peralatan hidang yaitu peralatan makan, minum dan hidang yang terdiri dari gelas (glass ware), barang pecah belah (chinaware), silverware, table accompaniment dan pelengkapan lainnya (other equipment) yang dipergunakan dalam penghidangan makanan.

Jenis- Jenis Peralatan Makan dan minum di restaurant

- 1. Glassware**
- 2. Cutlery**
- 3. Chinessware**
- 4. Silverware**
- 5. Lenan**
- 6. Aksesoris Meja**

Glassware

Glassware merupakan peralatan untuk penyajian minuman dan pada umumnya dipergunakan untuk minum.



Jenis Glassware dibagi menjadi 2, yaitu :

1. Gelas bertangkai
2. Gelas tidak bertangkai

Gelas BERTangkai

1. Water Goblet
2. Red Wine Glass
3. White Wine Glass
4. Cocktail glass

Water goblet

Gelas yang
dipergunakan
untuk penyajian air
minum, sebagai
pengiring makan.



RED WINE GLASS

Red wine glass
merupakan gelas berkaki
yang biasa dipakai untuk
meminum anggur merah



WHITE WINE GLASS

White wine glass
merupakan gelas berkaki
yang biasa dipakai untuk
meminum wine putih



COCKTAIL GLass

Gelas yang
dipergunakan
untuk penyajian
makanan pembuka
atau penutup



Gelas tidak bertangkai

- Short glass
- Juice glass
- Beer mug

Juice glass

Juice glass merupakan gelas tidak bertangkai yang digunakan untuk menyajikan dan meminum aneka juice.



SHORT GLass

Short Glass
untuk
menyajikan wine
tanpa es



Beer mug

Beer mug merupakan gelas yang dipakai untuk meminum beer atau wine yang dingin dan memakai es





MINUMAN PANAS BERISI

MILA MALIATUL ISTIQOMAH

PENGERTIAN

minuman panas berisi adalah minuman
yang disajikan panas dan memiliki isi
yang mengenyangkan

ANEKA MINUMAN PANAS BERISI

- Bajigur
- Sekoteng
- Bandrek

BAJIGUR

- Bajigur merupakan salah satu minuman hangat tradisional dari daerah jawa barat khususnya di daerah sunda, indonesia.
- Bahan utama untuk membuat bajigur ini antara lain jahe, vanili bubuk, gula aren, santan serta ditambah sedikit garam.
- Bajigur sering kali ditambah dengan buah atau kolang kaling.



CARA MEMBUAT BAJIGUR



SEKOTENG

- Sekoteng adalah minuman asli jawa tengah berasa jahe yang biasa dihidangkan panas.
- Bahan lain yang biasanya dicampur ke dalam minuman sekoteng adalah kacang hijau, kacang tanah, pacar cina, dan potongan roti.



CARA MEMBUAT SEKOTENG





BANDREK

- Bandrek adalah minuman tradisional dari sunda, jawa barat yang dikonsumsi untuk meningkatkan kehangatan tubuh.
- Bandrek disajikan dalam keadaan panas saat musim ujan maupun malam hari
- Bahan utama bandrek adalah jahe dan gula merah





Cara Membuat Wedang Bandrek





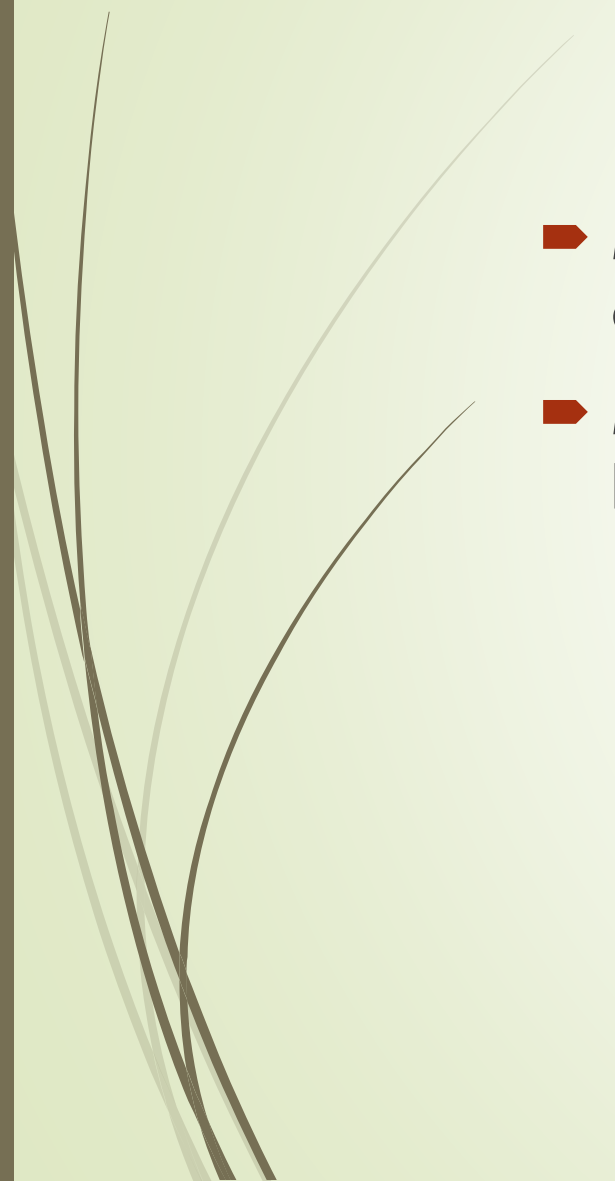
TATA HIDANG

MINUMAN PANAS

MILA MALIATUL ISTIQOMAH
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA UNY



PENGERTIAN

- Minuman panas merupakan minuman yang biasa disajikan panas atau hangat
 - Minuman panas adalah cairan yang biasa diminum kecuali obat yang disajikan dalam keadaan panas
- 



Jenis Minuman Panas



Indonesia

- ☐ Wedang Ronde
- ☐ Wedang Jahe
- ☐ Wedang Jahe Madu
- ☐ Wedang secang
- ☐ Wedang uwuh
- ☐ Wedang Rempah



➡ Kontinental

☐ Teh

☐ Kopi

☐ Coklat



➤ TEH

Teh adalah minuman yang dibuat dari seduhan daun kering, tunas, dan ranting tanaman *Camellia sinensis* dalam air hangat atau panas.

➤ Macam-macam Teh

1. Teh Hijau
 2. Teh oolong
 3. Teh Putih
 4. Teh Hitam
 5. Teh Merah
- 



Jenis Minuman Teh

- ➡ Teh Buah
- ➡ Teh Telur Madu
- ➡ Teh Susu
- ➡ Teh Tarik
- ➡ Teh Mint
- ➡ Teh Madu Jeruk



➤ Kopi

Kopi adalah sejenis minuman yang berasal dari proses pengolahan dan ekstraksi biji tanaman kopi yang dikeringkan kemudian dihaluskan menjadi bubuk.

➤ Macam Kopi

1. Kopi Arabika
2. Kopi Robusta
3. Kopi Liberika



Jenis Minuman Kopi

1. Espresso
 2. Americano
 3. Cappuccinno
 4. Latte
 5. Moka
- 



➡ Coklat

Coklat adalah minuman yang dibuat dari biji coklat (Cacao)

➡ Macam Coklat

1. Couverture Chocolate

2. Compound Chocolate

Dark Chocolate Compound

Milk Chocolate Compound

White Chocolate Compound

3. Coklat bubuk



Jenis Minuman Coklat

- Hot Chocolate
 - Cinamon Hot Chocolate
 - Coklat Madu
 - Coklat Keju
- 



Buatlah persiapan Praktek !!!

- Hot Chocolate Clasic
- Cinamon Hot Chocolate
- Cappucino Double Sugar
- Kopi Latte
- Teh Tarik
- Mint Tea

TATA HIDANG

RANCANGAN MENU

MILA MALIATUL ISTIQOMAH
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA UNY



DAFTAR MENU

Ikan Bakar & Seafood

PASAR IKAN SEGAR

Menu Ikan

(Harga Mentah per ons)

Gurame	Rp. 5.800
Kwe	Rp. 6.600
Baronang	Rp. 7.200
Ayam-ayam	Rp. 4.100
Bawal	Rp. 6.800
Kakap Merah	Rp. 6.600
Kerapu	Rp. 4.700
Udang	Rp. 7.800
Cumi	Rp. 5.900

Pilihan Masakan

Bakar Spesial
Goreng
Rica-rica
Saos padang
Saos Tiram
Asem Manis
Saos Mentega
Goreng Tepung
Rebus

ONGKOS MASAK
Rp. 9.500

Keterangan ::
- Maksimal 1 kg
- Per 1 jenis masakan
- Khusus menu Ikan

Sayuran (per porsi)

Cah Kangkung	Rp.10.000
Cah Kailan	Rp. 12.000
Cah Daun Ginseng	Rp. 12.000
Capcay Goreng	Rp.15.000
Capcay Seafood	Rp.20.000
Lalapan	Rp. 5.000

Kerang (per porsi)

Kerang Ijo rebus	Rp. 11.000
Kerang dara rebus	Rp. 13.000
Kerang ijo saos padang	Rp. 16.000
Kerang dara saos tiram	Rp. 18.000

(pilihan masakan bisa diganti yang lain)

Ayam

Ayam bakar (per ekor)	Rp. 53.000
Ayam bakar (per potong)	Rp.10.000
Ayam goreng (per ekor)	Rp.53.000
Ayam goreng (per potong)	Rp.10.000

Minuman

Teh tawar	Rp. 1.000
Es teh manis	Rp. 3.500
Aqua Botol	Rp. 3.500
Soft drink	Rp. 3.500
Es Jeruk	Rp. 7.000
Es Jeruk Nipis	Rp. 7.000
Es Lemon tea	Rp. 7.000
Es Kelapa Muda	Rp. 5.000
Es Kelapa Muda Utuh	Rp. 9.000
Kopi	Rp. 4.000
Kopi Susu	Rp. 5.000
Bandrek Susu	Rp. 6.000
Wedang Jahe	Rp. 5.000

Aneka Jus Rp 9.000

- Jambu
- Alpukat
- Strawbery
- Jeruk
- Mangga
- Melon
- Sirsak
- Belimbing
- Tomat
- Nanas
- Timun
- Wortel

MENU FAVORIT

Cumi Goreng Tepung
Rp 18.000
(per porsi)

Udang Saos Padang
Rp 26.000
(per porsi)

Aneka Kepiting Rp. 70.000,-
(per porsi isi 2 ekor)

Nasi Paket Rp. 16.000

- Nasi
- ayam bakar
- tahu
- Lalap
- sambal
- aqua gelas

Nasi (per porsi)

Nasi Putih	Rp. 4.000
Nasi goreng telur	Rp.10.000
Nasi goreng seafood	Rp. 17.000
Tahu (isi 5)	Rp.10.000
Tempe (isi 5)	Rp. 8.000

Apa itu menu ???

Pengertian Menu

1. Menu adalah pedoman bagi yang menyiapkan makanan/hidangan
2. Menu adalah sebuah daftar makanan yang telah dilengkapi dengan harga masing-masing, yang disediakan dan ditampilkan untuk menarik pelanggan
3. Menu adalah daftar makanan yang telah dipersiapkan yang tersedia di dalam restoran tersebut
4. Menu adalah daftar makanan yang tersedia untuk pelanggan

Struktur Menu

1. Menu Klasik

2. Menu Modern

3. Actual Menu

Menu Klasik

- Menu Klasik merupakan Susunan menu yang pertama kali dikenalkan dengan 13 macam giliran hidangan (courses)

Susunan menu Klasik

1. Cold Appetizer
2. Soup
3. Warm Appetizer
4. Fish
5. Main Course
6. Side Dish (Cold)
7. Side Dish (Warm)
8. Sherbet
9. Roast
10. Vegetable
11. Sweet Dish
12. Savoury
13. Dessert

Menu Modern

Menu modern menyesuaikan dengan perubahan pada menu klasik dengan 11 giliran hidangan yang disesuaikan dengan kebutuhan.

Struktur Menu Modern

1. Cold Appetizer
2. Soup
3. Warm Appetizer
4. Fish
5. Main Course
6. Side Dish (Cold) (Warm)
7. Roast
8. Salad
9. Vegetables
10. Sweet Dish
11. Dessert

Actual Menu

Actual Menu merupakan penyederhanaan dari menu klasik dan menu modern. Kerangka menu terdiri dari 5, 4 atau 3 giliran hidangan, terdiri dari :

1. Cold Appetizer
2. Soup
3. Hot Appetizer
4. Main Course
5. Dessert

Menu Planning

MILA MALIATUL ISTIQOMAH

JENIS-JENIS MENU

- ▶ *A'la Carte Menu*
- ▶ *Table d'hote Menu*
- ▶ *Spesial party menu*
- ▶ *Buffet Menu*
- ▶ *Menu sesuai waktu penyajian*

A'la Carte Menu

Menu A'la Carte Adalah suatu susunan menu, di mana setiap makanan yang dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai dengan harga tersendiri.

CIRI-CIRI *Menu A'la*
Carte ????

Kelebihan ??
Kekurangan ??

Table d'hote Menu

Suatu susunan hidangan lengkap (*complete meal*) dengan suatu harga yang pasti

CIRI-CIRI *Table d'hôte* *Menu*

Kelebihan ??
Kekurangan ??

Spesial party menu

Pada hakekatnya adalah *Table d'hote Menu*, perbedaannya hanyalah pada tujuan menu tersebut.

- ▶ Pesta Perkawinan (*Weeding Party*),
- ▶ Pesta Natal (*Christmas Event Dinner*),
- ▶ Pesta Lebaran (*Lebaran Party*),
- ▶ Pesta Ulang Tahun (*Birthday Party*).

Buffet Menu

Buffet atau prasmanan adalah makanan yang ditata rapi di atas piringan besar dan dipajangkan di atas meja panjang. Tamu dapat memilih dan mengambil makanan sesuai dengan selera mereka.

MENU SESUAI WAKTU PENYAJIAN

Breakfast Menu 05.00–09.00 WIB

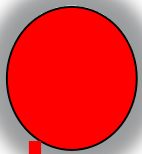
Brunch Menu 09.00–11.00 WIB

Lunch Menu 12.00 – 15.00 WIB

Evening Tea 15.00 – 17.00 WIB

Dinner Menu 19.00 – 21.00 WIB

Supper Menu 21.00 – 01.00 WIB



Breakfast

Breakfast untuk restoran memiliki pilihan hidangan seperti buah, juice, egg, cereal, pan cake, waffle, roti, daging ditambah makanan khas daerah. Menu khusus ditujukan untuk tamu. Variasi pilihan buah bisa macam-macam misalnya apel, anggur, nenas. Sedangkan variasi juice sama dengan buah ditambah dengan sari buah instant.

Variasi telur bisa berupa telur mata sapi, omelet, poach egg. Variasi cereal berupa hot cereal atau cold cereal. Variasi roti bisa berupa American bread, Croissant atau lainnya.

Brunch

Brunch berasal dari kata breakfast dan lunch. Menu brunch merupakan kombinasi kedua tipe menu tersebut. Beberapa menu brunch memasukkan menu favorit. Makanan lain yang disediakan merupakan pilihan seperti buah, hot bread, egg, coffe and tea.

Lunch

Lunch merupakan menu makan siang. Coursenya lebih sedikit dari dinner. Menu lunch sering merupakan light main course (ringan) misalnya fruit juice, salad fruit. Ada 3 faktor yang harus dipertimbangkan dalam menyusun menu adalah cepat, sederhana dan bervariasi.

Evening Tea

Biasanya disediakan makanan kecil, baik panas maupun dingin yang dikombinasikan dengan buah, macam-macam sosis, sandwich dan macam-macam snack. Makanan dibuat dalam porsi kecil.





Dinner

Dinner disajikan malam hari dan merupakan malam yang utama, karena bisa dinikmati dengan leluasa, tidak terburu-buru. Menu dinner dapat disajikan 3 sampai 6 course.

Supper

Supper dihidangkan pada tengah malam. Menu ini terdiri dari makanan kecil seperti sandwich, salad dan sejenisnya.

DASAR-DASAR PENYUSUNAN MENU

Selera Tamu/konsumen

Variasi menu yang akan disajikan

Penampilan Menu

Faktor Musim

Persediaan bahan makanan

Persediaan Peralatan

Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penyusunan Menu

- a. Kebutuhan Gizi
- b. Kebiasaan Makan (*Food habits*)
- c. Menu Harus Bervariasi
- d. Biaya yang tersedia

- e. Iklim dan Musim
- f. Peralatan untuk Mengolah
- g. Komposisi Bahan Makanan
- h. Harga Makanan
- i. Kebangsaan atau Suku

Syarat dalam Penyusunan Menu

Hidangan harus sesuai, cocok, dan pantas untuk dimakan pembeli sehingga perlu memperhatikan penampilan (appearance) dan rasa (flavor)

HANDOUT TATA HIDANG

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XII/1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Minuman Dingin
Materi Pembelajaran :
1. Minuman dingin
2. Minuman campuran
3. Cara membuat minuman dingin
Pertemuan Ke- : 2

A. Minuman Dingin

Minuman atau beverage mempunyai pengertian bahwa semua jenis cairan yang dapat diminum (drinkable liquid) kecuali obat-obatan yang dihidangkan dingin. Jenis minuman dingin ada yang berisi dan tidak berisi.

1. Minuman dingin tidak berisi

Minuman dingin tidak berisi merupakan minuman dingin yang biasa disajikan tanpa bahan lain atau isi selain minuman itu sendiri. Nama minuman tidak berisi menggambarkan bahan yang dipakai dalam minuman tersebut. Contoh minuman tidak berisi :

a. Mineral water

Mineral water atau air mineral adalah air yang murni dengan kandungan mineral yang tinggi. Air mineral dibedakan menjadi 2 :

- 1) Natural mineral water (air mineral murni) Berasal dari sumber mata air pegunungan atau air tanah dalam bumi yang mempunyai sifat tidak berasa, tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak mengandung bahan-bahan kimia.

Air mineral yang dikonsumsi dibagi menjadi 2 yaitu air mineral yang berasal dari Perusahaan Air Minum (PAM) atau air sumur dan air mineral kemasan. Air mineral sebaiknya disimpan dalam kemasan dengan temperatur dingin.

2) Artificial mineral water (air mineral buatan)

Artificial mineral Water atau disebut dengan istilah minuman ringan yang berasal dari campuran antara bahan-bahan mineral ke dalam air tawar dan ditambah dengan gas carbon dioxide. Definisi lainnya, minuman ringan adalah air yang dicampur dengan bahan-bahan mineral dan kemudian ditambahkan dengan gas CO₂. Yang termasuk dalam minuman jenis ini adalah soft drinks (Air Soda, Coca Cola, Fanta, Sprite), tonic soda, ginger ale, lemon drinks, dan orange crush.

Air mineral buatan ini dapat ditambahkan bahan pengaroma dari sari buah-buahan. Air mineral buatan, sebaiknya disimpan dalam kemasan dengan temperatur dingin seperti pada air mineral.

b. Refreshing drinks (minuman menyegarkan)

Refreshing drinks adalah minuman yang dicampur dengan soda/air tawar. Yang termasuk dalam refreshing drinks adalah squashes dan syrup. Squashes adalah minuman yang berbentuk cairan atau bubuk yang diperoleh dari buah-buahan. Sedangkan syrup adalah hasil larutan gula dengan air atau sari buah. Fungsi syrup dalam minuman adalah sebagai pemberi tambahan pemanis, warna, dan pengaroma. Contoh: symple syrup berasal dari gula pasir, Grenadine syrup berasal dari buah delima, Prambos syrup dari buah raspberry.

c. Tall drinks (minuman santai)

Tall drink banyak dikembangkan menjadi minuman-minuman spesial yang menjadi unggulan di restoran. Jenis minuman ini seperti milk shake, strawberry float, cola float, es soda gembira, vanilla blue, dan macam-macam ice cream. Milkshake adalah salah satu jenis minuman tall drink, mempunyai rasa manis dan dingin, yang terbuat dari susu, es krim atau es susu, dan ditambahkan penyedap atau pemanis seperti sirup buah atau saus coklat. Milkshake biasanya disajikan dalam gelas tinggi dengan straw. Dapat ditambahkan topping berupa whipped cream atau ice cream.

Dapat juga ditambahkan sprinkle dari cherries, jimmies, coconut, crushed Oreos, and chopped brownies.

Beberapa rasa milkshake populer seperti vanili, coklat, dan stroberi. Milkshake yang dibuat dengan menggunakan es krim disebut frappe. Soda es krim atau disebut dengan float (Inggris, Kanada, Amerika Serikat dan Asia Timur), Spider (Australia), Brown cow (Hong Kong) atau black cow (Brasil, El Salvador) adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih sendok es krim baik untuk soft drink atau campuran sirup dengan minuman berkarbonasi.

Float dapat disajikan dengan sesendok es krim yang dapat mengambang di dalamnya. Gelembung kecil dari soda menyebabkan es krim mengapung. Hal ini memberikan efek seperti "foamy head" mirip dengan busa bir.

d. Nourishing (minuman bergizi)

Jenis minuman yang mengandung zat-zat makanan atau bergizi. Minuman ini terbagi menjadi :

1) Juice

Juice merupakan cairan yang secara alami terkandung dalam jaringan buah atau sayur yang segar. Juice diperoleh dengan cara mekanis yaitu memeras daging buah segar atau sayuran tanpa menggunakan panas atau pelarut. Misalnya, jus jeruk. Penyajian juice dapat disaring untuk menghilangkan serat atau pulp atau bijinya seperti juice jambu, dan tanpa disaring seperti juice wortel.

2) Sari buah

Sari buah merupakan sari dari buah dan sayuran yang diperoleh dengan jalan memeras untuk mendapatkan airnya. Contoh sari buah jeruk, sari buah anggur, sari buah tomat, sari buah nanas, sari buah papaya, sari buah wortel dsb. Untuk menjaga agar sari buah tersebut tetap baik dan segar, maka sebaiknya disimpan dalam ruangan yang

bersuhu dingin (10°C). Fungsi sari buah banyak digunakan sebagai bahan pencampur untuk membuat minuman campuran (cocktail).

3) Sari alami

Sari alami adalah sari yang diperoleh dari tanaman tanpa ada campuran dari bahan pengawet dan umumnya dapat langsung diminum. Misalnya: Air kelapa, air rotan, air bambu, air kaktus.

2. Minuman dingin berisi

Minuman dingin berisi bisa disebut juga minuman campuran, minuman dingin berisi umumnya sama dengan minuman dingin tidak berisi hanya saja mempunyai isi di dalamnya. Biasanya dalam nama minuman dingin berisi disamakan dengan jenis isi yang ada didalamnya. Contoh seperti es buah dengan isi buah-buahan didalamnya.

B. Minuman campuran

Minuman campuran (mixed drink) adalah suatu minuman yang merupakan hasil campuran dari sekurang-kurangnya dua jenis minuman yang berbeda. Dengan demikian minuman campuran tersebut ada yang beralkohol dan ada yang tidak beralkohol. Supaya penampilan dari minuman campuran itu dapat lebih menarik pandangan dan selera minum, maka perlu diberi hiasan (garnish) di samping rasa, aroma dan warna, penghiasan ini berguna untuk menambah daya tarik dan penampilan minuman itu sendiri sehingga akan memperoleh nilai tambah.

Di dalam perkembangannya banyak orang cenderung menyamakan pengertian minuman campuran (mixed drink) dengan cocktail padahal cocktail merupakan salah satu jenis minuman campuran, memang disadari cocktail lebih dikenal dari pada mixed drink, karena cocktail memiliki ciri khas dalam perkembangannya.

Minuman campuran mempunyai fungsi tertentu bagi manusia pada umumnya. Adapun fungsi minuman campuran antara lain :

1. Perangsang selera makan (Apperitif); Pada dasarnya minuman campuran yang memiliki rasa asam, pahit dan tidak manis (dry) berfungsi sebagai apperatif, yang diminum sebelum makan.
2. Untuk penghilang dahaga; Minuman campuran yang dibuat dari minuman ringan (soft drink) dari sari buah, disajikan dengan dingin.
3. Sebagai penambah tenaga pada umumnya minuman campuran yang memiliki rasa manis (mengandung kadar gula tinggi) berfungsi sebagai penambah tenaga, demikian pula yang mengandung alkohol.

Jenis minuman campuran Minuman Campuran (Mixed Drinks) dapat dibagi dalam 7 kelompok jenis minuman campuran yang didasarkan dari cara pembuatannya dan bahan yang dipergunakan untuk membuat minuman campuran ini yaitu:

1. Cocktail

Merupakan campuran dari satu bagian atau lebih minuman yang beralkohol tinggi dengan minuman non alkohol. Pada awalnya cocktail berasal dari Amerika yang berarti buntut ayam dengan tujuan untuk merayakan kemenangan dalam pertandingan adu ayam. Prinsip penyajian cocktail adalah tampil dengan minuman yang menarik dengan dekoratif dan warna-warni. Bagaimana dengan istilah minuman campuran (mixed drink) atau oleh orang awam sering disebut dengan istilah cocktail, memang disadari bahwa cocktail lebih terkenal dibandingkan mixed drink, karena cocktail mempunyai ciri khas dalam perkembangannya.

2. Mocktail (Virgin Cocktail)

Kata 'Mocktail' merupakan turunan dari dua kata 'mock' yang berarti salinan atau tiruan dari sesuatu dan 'cocktail' kata yang berarti minuman campuran. Mocktail atau Virgin Cocktail merupakan jenis minuman campur dari beberapa juice buah tanpa penambahan alkohol. Selain itu

juga ada pendapat yang menyatakan mocktail adalah sari buah atau jus buah yang dicampur dengan berbagai macam minuman bersoda ringan.

Seperti halnya cocktail yang harus disajikan secara menarik, mocktail juga mempunyai prinsip yang sama, adapun hal-hal yang perlu diperhatikan pada presenting mocktail adalah

- a. Berikan hiasan pada bibir gelas dengan mencelupkan bibir gelas ke dalam lemon juice dan kemudian mencelupkannya ke dalam gula.
- b. Gunakan gelas yang sederhana namun efektif, artinya dapat digarnish dengan maksimal.
- c. Letakkan gelas minum pada tatakan gelas minuman berwarna-warni.
- d. Tambahkan dekorasi warna-warni pada gelas minum dengan aksesoris seperti payung, tongkat untuk mengaduk, bunga kertas, tatakan gelas minum, sedotan dan bahkan sparklers
- e. Gunakan tongkat untuk mengaduk atau tusuk sate buah-buahan dan tempat di pinggiran gelas minum
- f. Tambahkan es batu untuk menambah efek kesegaran

3. Squashes (Sari buah ditambah soft drink)

Squash merupakan konsentrat buah manis atau tanpa pemanis yang dicampur dengan cairan, yang paling sering digunakan untuk bahan campuran adalah air berkarbonasi. Biasanya squash dibuat dengan menggabungkan satu bagian berkonsentrat buah dengan empat atau lima bagian air atau soft drink (tergantung pada selera) langsung ke dalam gelas atau teko.

4. Highball (Liqueur dan atau Spirits + Sari buah + Minuman Ringan Tanpa Citrus (lime, orange dsb))

Highball (disambiguasi) merupakan salah satu jenis minuman campuran. highball adalah nama untuk sebuah minuman campuran yang terdiri dari alkohol dan proporsinya lebih besar dari campuran non-alkohol. Awalnya, whiskey yang paling umum dibuat dengan whiskey Scotch dan air berkarbonasi, sekarang disebut "Scotch dan Soda".

Etimologi Kamus Online menunjukkan bahwa highball berasal dari kata “ball” (bola) yang berarti "minum whiskey" dan “High” (tinggi) karena disajikan di dalam gelas tinggi.

5. Collins (Gin atau Whiskey + Sari Buah + Syrop + Soda Water)

Tom Collins adalah jenis minuman koktail Collins terbuat dari gin, jus lemon, gula, dan air berkarbonasi. Pertama dimonumenkan secara tertulis pada tahun 1876 oleh "ayah dari mixology Amerika" Jerry Thomas. "Gin dan Sparkling Lemonade" adalah minuman yang biasanya disajikan dalam gelas Collins ditambah dengan es.

6. Punch (Rhum + Sari Buah + Soda Water)

Punch adalah istilah untuk berbagai macam minuman, baik non-alkohol atau beralkohol, punch umumnya mengandung jus buah. Punch biasanya disajikan dalam jumlah besar, menggunakan mangkuk yang lebar, yang dikenal sebagai mangkuk punch.

7. Slings (Dua macam atau lebih Sari buah + Minuman Beralkohol + Syrup buah (Grenadine) + Air Soda)

Slings adalah jenis minuman beralkohol yang pada awalnya tidak termasuk dalam cocktail. sling memiliki beberapa bahan dasar, yaitu beberapa jenis alkohol, rasa buah (terutama jeruk), air atau soda, dan gula. Bahan-bahan sling adalah Gin, Cherry brandy, Cointreau, Benedictine, Jus Nanas, Lime jus, and Grenadine. Sling bisa disajikan panas atau dingin.

8. Sours (umumnya Whiskey) + Sari Buah jeruk nipis + Soda Water

Sours adalah minuman campuran tradisional. Sours adalah minuman campuran yang mengandung minuman keras (bourbon atau beberapa whiskey), lemon juice atau jeruk nipis, putih telur, dan pemanis (triple sec, simple sirup, grenadine, atau pineapple juice Contoh Margarita dan Sidecar.

C. Teknik Pencampuran

Menghasilkan cocktails atau mocktails dengan kualitas yang bagus, ada beberapa aturan main yang perlu diperhatikan. Mulai dari material yang digunakan seperti spirits (Premium brand), Kalau harus dicampur dengan juices, pakailah yang freshly squeezed. Dan yang tak kalah penting adalah teknik pencampuran. Karena untuk memperoleh hasil akhir yang sesuai dengan yang diharapkan, harus mengikuti prosedur dari recipe. Meskipun tidak menutup kemungkinan buat seorang bartender untuk melakukan eksplorasi ataupun inovasi terhadap suatu minuman agar bisa menghasilkan sesuatu yang baru. Beberapa teknik pencampuran yang sering dipakai atau sering dijumpai adalah:

1. Building

Building adalah teknik mencampur minuman yang paling basic dan mudah dilakukan. Tanpa harus melibatkan banyak peralatan dan alat bantu. Building bisa langsung dilakukan di dalam serving glass. Semua bahan ditambahkan satu demi satu ke dalam cocktail glass. Masukkan terlebih dahulu es ke dalam cocktail glass, kemudian spirits/liqueurs, terakhir masukkan beberapa campuran juice. misalnya Harvey Wallbanger.

2. Shaking

Shaking merupakan teknik pencampuran yang paling efisien. Semua bahan tercampur dengan merata dan setiap karakter dari masing-masing bahan spirits atau flavoring/coloring bisa keluar dengan sempurna. Teknik Shaking dengan menempatkan bahan-bahan di shaker cocktail, shaker dengan cara konvensional atau Amerika yaitu dengan es dan dikocok keras sebelum disaring ke dalam gelas, misalnya Grasshopper. Beberapa aturan yang perlu diperhatikan bila menggunakan mixing method ini adalah

- a. Selalu memakai cubed ice yang benar-benar fresh.
- b. Gunakan paling tidak 2/3 mixing glass full of ice sebagai media pencampur.
- c. Shake minuman dengan sempurna, shake hingga mixing tin mengeluarkan bunga icenya.

- d. Ketika sedang melakukan shake jangan menghadap langsung ke customer, meskipun berdiri di depan customer. karena untuk menghindari kalau tanpa disengaja shaker terlempar dari tangan kita.

3. Boiling

Boiling jarang dipake di bar karena teknik ini membutuhkan persiapan yang panjang dan rumit. Biasanya dipake untuk menyerap aroma yang sulit didapatkan bila hanya memakai mixing teknik yang lain. Flavoring agent yang biasa di pake adalah Clove, Cinnamon ,dll. Contoh cocktail yang memakai boiling method ini ; Gluhwein/Mule wine.

4. Stirring Stirr

Adalah teknik mencampur minuman untuk mendapatkan minuman yang dibuat agar tetap jernih, bersih, dan dingin tanpa ada tambahan cairan dari ice yang mencair seperti ketika memakai teknik shaking untuk mencampur minuman. Bahan ditempatkan dalam gelas bar, masukkan es dan diaduk dengan cepat selama beberapa saat kemudian disaring sajikan dingin dan dihias, misalnya Martini.

5. Blending

Blending dianggap sebagai salah satu teknik pencampuran minuman paling sempurna. Beberapa cocktails/mocktail seperti Frozen drinks akan sangat bagus jika menggunakan teknik ini. Teknik ini biasanya digunakan untuk minuman yang bahannya memakai fresh fruit, cream, nuts, atau ice cream. Bahan ditempatkan di blender atau vitamiser dengan es dan 'pure' blender dengan kecepatan tinggi, misalnya Pina Colada. Beberapa hal yang perlu diperhatikan ketika memakai teknik blending :

- a. Gunakan crushed ice yang lembut bukan cube ice yang masih keras agar mata pisau blender tidak cepat rusak.
- b. Potong fresh fruits menjadi potongan kecil-kecil untuk memudahkan pada saat diblend lebih cepat dan halus.

6. Layering

Teknik layering merupakan teknik membuat cocktails/mocktails yang memerlukan ketelitian dan kesabaran tingkat tinggi. Layering mirip dengan 'build' yaitu semua bahan ditempatkan dalam gelas saji satu demi satu, tetapi tanpa menggunakan es.

Layering dipakai dengan tujuan untuk membuat minuman dengan efek pelangi yaitu antara satu warna dengan warna yang lain terpisah dengan jelas. Bahkan ada yang disajikan disajikan dalam gelas yang diberi nyala api Flaming Lamborgiru. Hal-hal ketika memakai teknik layering adalah :

- a. Letakkan spirits dengan kadar alkohol yang rendah dibawah spirits yang kadar alkoholnya lebih tinggi.
- b. Semakin tinggi kadar alkohol maka semakin rendah kadar gula dalam suatu spirits. Maka bahan dengan kadar gula tertinggi akan menempati urutan terbawah dalam layering.
- c. Gunakan alat bantu seperti Long bar spoon untuk menghasilkan efek pelangi yang bagus.

HANDOUT TATA HIDANG

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XII/1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Minuman Panas
Materi Pembelajaran :
1. Pengertian Minuman Panas
2. Minuman Panas Tidak Berisi
3. Minuman Panas Berisi
Pertemuan Ke- : 1

A. Minuman Panas

Minuman panas merupakan minuman yang biasa disajikan panas atau hangat. Minuman panas adalah cairan yang biasa diminum kecuali obat yang disajikan dalam keadaan panas. Jenis minuman panas ada yang berisi dan tidak berisi.

1. Minuman panas tidak berisi

Minuman panas tidak berisi merupakan minuman panas yang biasa disajikan tanpa bahan lain atau isi selain minuman itu sendiri. Nama minuman tidak berisi menggambarkan bahan yang dipakai dalam minuman tersebut. Bahan yang sering dipakai dalam minuman tidak berisi :

a. Coffee

Coffee merupakan salah satu jenis minuman yang sudah mendunia selain tea. Coffee dapat dihidangkan dalam kondisi panas atau dingin coffee panas disajikan dengan coffee cup disertai gula pasir, susu atau cream. Jenis olahan coffee adalah

1) Black coffee

Black coffee (original coffee) yaitu kopi yang dibuat dari biji kopi yang digiling atau kopi yang sudah di buat instan. Sesuai dengan namanya kopi ini disajikan tanpa menambahkan susu atau cream. Sedangkan gula dapat ditambahkan sesuai dengan keinginan.

2) Espresso coffee

Espresso coffee adalah ekstrak kopi atau disebut juga jiwanya kopi. (kopi panas dibuat dengan alat espresso mesin). Merupakan paduan tiga kekuatan kopi, yaitu aroma, kekentalan, dan rasa yang dahsyat, Cara membuat espresso coffee adalah biji kopi kering digiling hingga menjadi bubuk, kemudian dipadatkan atau diperas. Alat yang digunakan dalam membuat espresso coffee adalah mesin espresso, grinder (penggiling biji kopi), dan tamper (pemadat kopi). Espresso dapat disajikan dengan kombinasi dengan busa susu, dengan taburan coklat atau kayu manis bubuk di atasnya.

Espresso coffee dapat disajikan dengan 2 jenis yaitu: Americano atau American-style coffee, salah satu jenis coffee yang mempunyai tekstur lebih encer daripada espresso dan disajikan dalam gelas besar. Doppio atau double shot, kopi yang mempunyai kandungan espresso dua kali lebih banyak dibanding yang biasa. Mengandung kopi yang amat pekat dan terbilang berat bagi mereka yang bukan peminum kopi. Marocchino, espresso yang dipadukan dengan sedikit susu panas dan coklat bubuk.

3) Cappucino coffee

Adalah kopi yang terbuat dari espresso yang dicampur dengan susu yang telah diuapkan dan dikocok hingga berbusa. Cappucino coffee disajikan dengan menambahkan busa susu dan serbuk coklat. Dalam penyajian Cappucino coffee memerlukan ketrampilan dalam membuat gambar dari busa susu yang dapat berbentuk daun, bunga, hewan dll. Seni penyajian ini disebut dengan latte yaitu seni yang dihasilkan dari cara menuangkan susu yang telah dipanaskan ke dalam espresso sehingga tercipta desain-desain tertentu seperti apel, daun, hati, dan lain-lain. Seni dalam meracik kopi disebut dengan Barista. Macchiato, cappuccino dalam ukuran kecil.

b. Teh

Teh adalah tanaman asli dari Tiongkok, Kata "teh" dapat merujuk kepada minuman, teh berasal dari daun teh yang digunakan untuk membuat minuman. Teknik mencampur atau membuat teh dengan cara yang berbeda akan menciptakan rasa dan aroma yang khas. Teh dapat dihidangkan dingin atau panas. Hot tea atau teh panas dihidangkan dengan menggunakan tea cup disertai dengan gula pasir, jeruk nipis, atau susu.

c. Susu

Susu adalah minuman stimulant yang bergizi dengan kandungan mineral kalsium mencapai 143 mg dalam setiap 100 gram susu. Mineral kalsium yang cukup tinggi sangat berguna untuk mencegah Osteoporosis (kerapuhan tulang). Susu digolongkan menjadi 2 yaitu susu segar dan susu buatan. Menurut SK Dirjen Peternakan No. 17 Tahun 1983, dijelaskan definisi susu adalah susu sapi yang meliputi susu segar, susu murni, susu pasteurisasi, dan susu sterilisasi.

Susu segar adalah susu murni yang tidak mengalami proses pemanasan. Susu murni adalah cairan yang berasal dari ambing sapi sehat. Susu murni diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, tanpa mengurangi atau menambah sesuatu komponen atau bahan lain. Susu segar disajikan dengan menggunakan highball glass tanpa disertai apapun sedangkan susu buatan (kaleng atau bubuk) disajikan dengan menggunakan milk cup disertai dengan gula pasir.

d. Chocolate

Chocolate adalah bahan mentah yang diolah dari benih tropis dari pohon kakao Theobroma yang digunakan untuk membuat minuman atau kembang gula. Mayoritas orang Mesoamerika membuat minuman coklat, termasuk suku Aztec, yang membuat coklat menjadi minuman yang dikenal sebagai xocolātl, sebuah kata "Nahuatl" yang berarti "air pahit". Biji dari pohon kakao memiliki rasa pahit, dan untuk mengembangkan rasa harus difermentasi. Rasa coklat tidak hanya tergantung pada kualitas

nibs kakao (sisanya setelah benih tersebut difermentasi, dikeringkan, dan dipanggang) dan bumbu, tetapi juga pada proses yang kompleks penggilangan, pemanasan, dan blending.

Coklat dapat disajikan dingin atau panas, coklat yang disajikan dingin menggunakan highball glass disertai dengan symple syrup dan susu dingin sedangkan coklat panas disajikan dengan menggunakan cup disertai dengan gula pasir dan susu panas.

2. Minuman panas berisi

Minuman panas berisi adalah minuman yang disajikan panas dan memiliki isi yang mengenyangkan. Aneka minuman panas berisi :

a. Bajigur

Bajigur merupakan salah satu minuman hangat tradisional dari daerah jawa barat khususnya di daerah sunda, indonesia. Bahan utama untuk membuat bajigur ini antara lain jahe, vanili bubuk, gula aren, santan serta ditambah sedikit garam. Bajigur sering kali ditambah dengan buah atau kolang kaling.

b. Sekoteng

Sekoteng adalah minuman asli jawa tengah berasa jahe yang biasa dihidangkan panas. Bahan lain yang biasanya dicampur ke dalam minuman sekoteng adalah kacang hijau, kacang tanah, pacar cina, dan potongan roti.

c. Bandrek

Bandrek adalah minuman tradisional dari sunda, jawa barat yang dikonsumsi untuk meningkatkan kehangatan tubuh. Bandrek disajikan dalam keadaan panas saat musim ujan maupun malam hari. Bahan utama bandrek adalah jahe dan gula merah

HANDOUT TATA HIDANG

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XI /1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Rancangan Menu (Menu *Planning*)
Materi Pembelajaran : 1. Pengertian Menu
2. Struktur Menu
Pertemuan Ke- : 1

A. Pengertian Menu

Menu berasal dari bahasa Prancis “Le Menu” yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan. Dalam lingkungan rumah tangga, menu diartikan sebagai susunan makanan/hidangan tertentu. Oleh orang Inggris menu disebut juga “Bill of Fare”.

Menu adalah pedoman bagi yang menyiapkan makanan/hidangan, bahkan merupakan penuntun bagi mereka yang menikmatinya karena akan tergambar tentang apa dan bagaimana makanan tersebut dibuat. Menurut Pellapart seorang ahli gastronomi yang sangat terkenal, perkataan menu dikenal untuk pertama kalinya pada tahun 1541, ketika Duke of Brunsick menuliskan segala sesuatunya yang akan dihidangkan dalam sebuah pesta yang dilaksanakannya. Perkataan menu didalam pemakaiannya mengalami perkembangan, terutama setelah revolusi Prancis, sehingga menu merupakan suatu mode yang harus dan pasti ada pada setiap jamuan makan.

Pada saat ini perkembangan dan bentuk-bentuk menu sangat menarik sehingga salah satu alat promosi dan sering diambil oleh para tamu sebagai kenang-kenangan. Sehingga didalam pembuatan menu/daftar makanan ini memerlukan biaya yang cukup besar sehingga mempengaruhi terhadap harga hidangan. Didalam praktek, menu berperan juga sebagai alat promosi yang efektif bagi restaurant tersebut. Oleh karena itu susunan menu memegang susunan yang cukup penting dalam menunjang keberhasilan usaha, maka harus dibuat secara menarik dan tepat.

B. Struktur Menu

Setiap negara memiliki cara-cara tersendiri dalam menyusun menu, tetapi pada dasarnya adalah sama. Mereka mengenal makanan ringan yang dinikmati sebagai hidangan pembuka/penarik selera, dan juga terdapat makanan yang digolongkan ke dalam sop, makanan pokok, manisan yang digolongkan sebagai makanan penutup.

Bentuk dan susunannya berubah dari tahun ke tahun sesuai dengan perubahan tingkat hidup suatu bangsa sehingga dikenal dengan adanya menu klasik dan menu modern.

1. Menu Klasik

Menu Klasik merupakan Susunan menu yang pertama kali dikenalkan dengan 13 macam giliran hidangan (courses). Pada bentuk menu klasik, susunan hidangan tidak kurang terdiri dari tiga belas jenis hidangan, sehingga memerlukan persiapan dan pengerjaan yang teliti dan sukar. Pada dewasa ini bentuk menu klasik masih dipergunakan, tetapi jenis hidangannya lebih terbatas, terdiri dari tujuh sampai delapan jenis hidangan terutama di dalam pesta perjamuan kenegaraan (state luncheon/dinner).

Kerangka menu klasik adalah sebagai berikut :

- 1) Cold Appetizer
- 2) Warm Appetizer
- 3) Soup
- 4) Fish
- 5) Main Course
- 6) Side Dish (Cold)
- 7) Side Dish (Warm)
- 8) Sherbet
- 9) Roast
- 10) Vegetable
- 11) Sweet Dish
- 12) Savory
- 13) Dessert

2. Menu Modern

Menu modern dikebal sebagai menu yang banyak dipakai di hotel-hotel besar pada “chain” yang besar seperti Holiday Inn, Inter Continental, Hilton, Sheraton dan

lain-lain. Sesuai dengan kesibukan dan keterbatasan waktu yang dimiliki orang-orang jaman sekarang, maka jenis hidangan yang dinikmati terdiri dari empat sampai lima macam hidangan.

Kerangka menu modern adalah sebagai berikut :

- a. Tiga jenis hidangan
 - 1) Appetizer
 - 2) Main Course
 - 3) Dessert
- b. Empat jenis hidangan
 - 1) Appetizer
 - 2) Soup
 - 3) Main Course
 - 4) Dessert
- c. Lima jenis hidangan
 - 1) Cold Appetizer
 - 2) Main Course
 - 3) Hot Appetizer
 - 4) Dessert

HANDOUT TATA HIDANG

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XI /1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Rancangan Menu (Menu *Planning*)
Materi Pembelajaran : 1. Jenis-jenis menu
2. Ciri-ciri menu
3. Syarat penyusunan menu
Pertemuan Ke- : 2

A. Jenis Menu

Jenis menu merupakan jenis hidangan yang ditawarkan kepada tamu, baik yang datang perorangan maupun yang datang secara rombongan. Jenis- jenis menu adalah sebagai berikut :

1. A'la Carte Menu

Menu *A'la Carte* Adalah suatu susunan menu, di mana setiap makanan yang dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai dengan harga tersendiri mulai dari *appetizer* hingga *dessert*. Tamu memiliki kesempatan untuk memilih makanan sesuai dengan seleranya dan kemampuan untuk membayar.

Contoh menu A'la Carte

Nasi goreng	Rp. 14.000
Capcay	Rp. 10.000
Sapo Tahu	Rp. 15.000
Es Teh	Rp. 2.000
Es Jeruk	Rp. 3.000

2. Table d'hote Menu

Table d'hote Menu adalah daftar makanan yang membentuk atau tersusun dalam satu set makanan dengan satu harga yang pasti. Table d'hote menu ini dapat terdiri dari 2, 3, maupun 4 giliran makan. Dalam table d'hote menu ini tidak adanya banyak pilihan bagi tamu dan biasanya menu semacam ini akan banyak

dihidangkan dalam melayani tamu group, karena akan lebih mudah mempersiapkan dan melayaninya.

Contoh menu Table d'hote

Lumpia Asem Manis

*

Soto Ayam Madura

*

Ayam Kalasan

Nasi Putih

Sayur Kacang

*

Buah Segar

Rp. 15.500

3. **Special Party Menu**

Menu untuk banquet dan perayaan sejenis biasanya dibuat setelah diadakan persetujuan antara si pemesan dan pihak hotel. Setelah melalui pembicaraan dengan banquet manager atau lain yang ditunjuk untuk itu, dibuatlah susunan menu.

Jenis Spesial Party menu :

- a. Pesta Perkawinan (*Weeding Party*),
- b. Pesta Natal (*Christmas Event Dinner*),
- c. Pesta Lebaran (*Lebaran Party*),
- d. Pesta Ulang Tahun (*Birthday Party*).
- e. Jamuan Cocktail (Cocktail Party)

Perayaan ini biasanya mengambil waktu antara makan siang dan makan malam, dimana undangan dibuat untuk beberapa alasan seperti pembukaan gedung baru, pembukaan kantor-kantor cabang, konferensi pers, olah raga, politik, pameran dan lain-lain.

Makanan yang dihidangkan harus sesuai dengan bentuk perayaan itu sendiri, yaitu makanan/minuman yang ringan, seperti kue-kue kecil, emping, kacang canapé, sandwich, relish, currypuffe, chips, fritters dan lain-lain.

Makanan yang kecil dingin maupun yang panas.

f. **Jamuan Promosi (Business Lunch)**

Susunan menu harus dibuat dari makanan yang ringan dan mudah dicerna, sehingga tidak menyebabkan kelelahan. Yang harus diperhatikan adalah nilai-nilai nutritive, kualitas dan rasa makanan yang dihidangkan.

Contoh :

Smoked Salmon
Clear oxtail soup
Veal steak mushroom sauce
Buttered noodles
Assorted salad a
Fresh fruits

g. **Jamuan Kenegaraan (State Banquet)**

Menu disini dapat berupa menu yang sederhana sampai yang paling mewah, karena ini merupakan jamuan kehormatan sehingga segala sesuatunya harus disusun dan dikerjakan dengan teliti.

Tamu dihidangkan apa yang paling baik dan merupakan suatu yang khusus dari negeri kita. Contoh menu diperoleh dari istana negara untuk beberapa tamu-tamu negara.

Contoh :

MENU
Galantine of Ducking
*
Soto Madura
*
Tourneded of beef "Apphitrion"
*
Corn Fritters
Roasst new Lembang Potatoes
Buttered Baby Corrosst
Sauted Champagnous
*
Tossed Bandung Greens
*

Sari Sirsak

*

Mocca

*

Little Pompadours

Jenis – jenis menu berdasarkan waktu penghidangan :

1. Breakfast

Hidangan ini biasanya disajikan antara jam 05.00 sampai 09.00 pagi, dengan susunan beraneka ragam dari yang paling sederhana sampai yang lengkap.

Beberapa macam hidangan makan pagi yaitu :

a. Continental Breakfast, yang terdiri dari :

- 1) Berbagai macam jus (sari buah) atau buah-buahan
- 2) Berbagai macam roti (Toast, Croissants, Danish pastry) dengan dihidangkan mentega atau selai

b. American Breakfast, yang terdiri dari :

- 1) Berbagai macam buah dan jus
- 2) Roti (Toast, Croissants, Danish, Pastry) dihidangkan dengan jam, butter, dan marmalade
- 3) Berbagai macam telur seperti :
Poached, Fried, Boiled, Scramble, dan Omelet dengan dihidangkan Sausage, Ham, Bacon
- 4) Kopi, Teh, Susu

c. English Breakfast, yang terdiri dari :

- 1) Berbagai macam jus dan buah
- 2) Cereal seperti : oat meal, Corn flake, Rice Crispiest, yang disajikan dengan susu
- 3) Roti (Toast, Croissant, Danish, Pastry) dihidangkan dengan butter, jam dan marmalade
- 4) Kopi, Teh, Susu

- d. Indonesia Braekfast yang terdiri dari :
- 1) Berbagai-macam jus dan buah
 - 2) Nasi goreng, Bubur Ayam, Soto, dan sebagainya
 - 3) Kopi, teh, susu

2. Brunch

Brunch berasal dari kata breakfast dan lunch. Menu brunch merupakan kombinasi kedua tipe menu tersebut. Beberapa menu brunch memasukan menu favorit. Makanan lain yang disediakan merupakan pilihan seperti buah, hot bread, egg, coffe and tea.

3. Lunch

Lunch merupakan menu makan siang. Giliran makanan nya lebih sedikit dari dinner. Menu lunch sering disebut dengan ligh main course (ringan). Contoh menu lunch misalnya fruit juice, salad fruit.

Ada 3 faktor yang harus dipertimbangkan dalam menyusun menu lunch adalah cepat, sederhana dan bervariasi.

4. Eveneing Tea

Pada saat evening tea biasanya disediakan makanan kecil, baik panas maupun dingin yang dikombinasikan dengan buah, macam-macam sosis, sandwich dan macam-macam snack. Makanan dibuat dalam porsi kecil

5. Dinner

Diner disajikan malam hari dan merupakan malam yang utama, karena bisa dinikmati dengan leluasa, tidak terburu-buru. Menu dinner dapat disajikan 3 sampai 6 course.

6. Supper

Supper dihidangkan pada tengah malam. Menu ini terdiri dari makanan kecil seperti sandwich, salad dan sejenisnya.

B. Dasar-dasar penyusunan menu

1. Selera tamu / konsumen
2. Variasi menu yang akan disajikan
3. Penampilan menu
4. Persediaan bahan makanan
5. Persediaan peralatan

C. Faktor-faktor penyusunan menu

1. Kebutuhan gizi
2. Kebiasaan makan
3. Menu harus bervariasi
4. Biaya yang tersedia
5. Iklim dan musim
6. Peralatan untuk mengolah
7. Komposisi bahan makanan
8. Harga makanan
9. Kebangsaan atau suku

D. Syarat penyusunan menu

Hidangan harus sesuai, cocok, dan pantas untuk dimakan pembeli sehingga perlu memperhatikan penampilan (appearance) dan rasa (flavor).

HANDOUT TATA HIDANG

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XI /1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Peralatan Makan dan minum ; alat hidang serta lenan
Materi Pembelajaran :
1. Pengertian alat hidang
2. Jenis – jenis peralatan hidang
3. Glassware
Pertemuan Ke- : 3

A. Pengertian Alat Hidang

Peralatan hidang yaitu peralatan makan, minum dan hidang yang terdiri dari gelas (glass ware), barang pecah belah (chinaware), silverware, table accompaniment dan pelengkapan lainnya (other equipment) yang dipergunakan dalam penghidangan makanan.

B. Jenis-jenis peralatan hidang

1. Glassware

Glassware merupakan peralatan untuk penyajian minuman dan pada umumnya dipergunakan untuk minum.

2. Cutrely

Cutlery terdiri dari berbagai macam pisau (knife) dan alat pemotong lainnya. Dapat terbuat dari bahan perak, stainless steel, chrom, kuningan dan melamin. Bahan yang terbaik adalah stainless steel karena tahan karat, kuat dan mudah dibersihkan.

3. Chinnesware

Chinnesware yaitu semua jenis peralatan pecah belah, dibuat dari porselin dan keramik yang dapat menunjang penampilan makanan yang dihidangkan kepada tamu.

4. Silverware

Silverware adalah peralatan service restoran dari bahan perak atau stainless steel selain cutlery

5. Lenan

Linen adalah segala macam peralatan yang terbuat dari kain, sedangkan stationary adalah segala peralatan yang terbuat dari kertas dan alat tulis menulis lainnya

6. Aksesoris Meja

Aksesoris meja adalah alat yang diletakan ditengah-tengah meja tamu berfungsi sebagai peneman tamu dan juga untuk memperindah tampilan meja makan.

C. Glassware

Glassware merupakan peralatan untuk penyajian minuman dan pada umumnya dipergunakan untuk minum. Jenis glassware dibagi menjadi 2 yaitu gelas yang bertangkai/berkaki dan gelas yang tidak bertangkai/berkaki.

1. Gelas bertangkai

a. Water Goblet

Gelas yang dipergunakan untuk penyajian air minum, sebagai pengiring makan.



Gambar 1. Water Goblet

b. Red Wine Glass

Red wine glass merupakan gelas berkaki yang biasa dipakai untuk meminum anggur merah.



Gambar 2. Red Wine Glass

c. White Wine Glass

White wine glass merupakan gelas berkaki yang biasa dipakai untuk meminum wine putih.



Gambar 3. White Wine Glass

d. Cocktail Glass

Gelas yang dipergunakan untuk penyajian makanan pembuka atau penutup.



Gambar 4. Cocktail Glass

2. Gelas Tidak Bertangkai

a. Short Glass

Short Glass untuk menyajikan wine tanpa es.



Gambar 5. Short Glass

b. Juice Glass

Juice glass merupakan gelas tidak bertangkai yang digunakan untuk menyajikan dan meminum aneka juice.



Gambar 6. Juice Glass

c. Beer Mug

Beer mug merupakan gelas yang dipakai untuk meminum beer atau wine yang dingin dan memakai es.



Gambar 7. Beer Mug

HANDOUT TATA HIDANG

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XI /1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Peralatan Makan dan minum ; alat hidang serta lenan
Materi Pembelajaran : Chinnesware
Pertemuan Ke- : 4

A. Pengertian Chinnesware

Chinnesware yaitu semua jenis peralatan pecah belah, dibuat dari porselin dan keramik yang dapat menunjang penampilan makanan yang dihidangkan kepada tamu.

B. Bentuk Chinnesware

1. Tidak mempunyai pegangan

Chinnesware yang tidak mempunyai pegangan yaitu seperti aneka plate.

2. Mempunyai satu pegangan

Chinnesware yang mempunyai satu pegangan seperti tea/coffe cup, tea/coffe pot, sauce boot.

3. Mempunyai dua pegangan

Chinnesware yang mempunyai satu pegangan seperti soup cup dan sugar bowl.

C. Jenis – Jenis Chinnesware

1. Oval Platter

Tempat hidangan pada pelayanan Russian Service



Gambar 1. Oval Platter

2. Show Plate

Piring besar untuk alas napkin atau alas *dinner plate* saat *table setting*.



Gambar 2. Show Plate

3. Dinner Plate

Alat menyajikan *main course* (hidangan utama) berukuran $\pm 28-31$ cm.



Gambar 3. Dinner Plate

4. Dessert Plate

Piring untuk penghidangan *appatuzer* (hidangan pembuka) dan juga untuk *dessert* (hidangan penutup).



Gambar 4. Dessert Plate

5. B&B Plate

Piring penghidangan roti diameter : 17-20 cm.



Gambar 5. B&B Plate

6. Soup Plate

Untuk menghidangkan soup (thick soup).



Gambar 6. Soup Plate

7. Soup Cup

Untuk menghidangkan soup (clear/thin soup)



Gambar 7. Soup Cup

8. Soup Cup Saucer

Alas dari soup cup.



Gambar 8. Soup Cup Saucer

9. Tea/Coffee Cup

Untuk menghidangkan teh atau kopi.



Gambar 9. Tea/Coffee Cup

10. Tea/Coffee Cup Saucer
Alas dari tea/coffee cup.



Gambar 10. Tea/Coffee Cup Saucer

11. Tea Pot
Teko untuj teh, bisa untuk 3-4 porsi atau lebih.



Gambar 11. Tea Pot

12. Coffee Pot
Teko untuj kopi, bisa untuk 3-4 porsi atau lebih.



Gambar 12. Coffee Pot

13. Milk Jug
Tempat untuk *fresh milk* (susu) panas atau dingin, biasanya dialas seucer.



Gambar 13. Milk Jug

14. Cream Jug
Untuk tempat krimmer.



Gambar 14. Cream Jug

15. Gravy Jug

Untuk tempat sauce.



Gambar 15. grafy Jug

16. Sugar Bowl

Mangkuk kecil untuk yempat gula pasir.



Gambar 16. Sugar Bowl

17. Butter/Jam Dish

Tempat butter atau jam (selai).



Gambar 17. Butter/Jam Dish

18. Sauce Dish

Tempat sauce (chili and tomato sauce).



Gambar 18. Saucer Dish



**PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Jl Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul Telp(0274)394250 KP 55812

Email. Smkn3wno@yahoo.com



**UJIAN POST TEST
TAHUN PELAJARAN 2015 / 2016**

Mata Pelajaran : TATA HIDANG
Kelas : XI TB 1
Hari Tanggal : Senin, 24 Agustus 2015
Waktu : 90 menit
Sifat Test : Close Book

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan jelas, tepat dan benar!

1. Jelaskan 3 pengertian menu !
2. Sebutkan struktur menu klasik !
3. Jelaskan alasan penyederhanaan menu klasik menjadi menu modern dan menu actual !
4. Sebutkan struktur menu actual 4 giliran !
5. Buatlah susunan menu 4 giliran sebanyak 3 menu (Indonesia dan Kontinental) !



**PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Jl Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul Telp(0274)394250 KP 55812

Email. Smkn3wno@yahoo.com



**UJIAN POST TEST
TAHUN PELAJARAN 2015 / 2016**

Mata Pelajaran : TATA HIDANG
Kelas : XI TB 2
Hari Tanggal : Selasa, 18 Agustus 2015
Waktu : 90 menit
Sifat Test : Close Book

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan jelas, tepat dan benar!

1. Jelaskan 3 pengertian menu !
2. Sebutkan struktur menu klasik !
3. Jelaskan alasan penyederhanaan menu klasik menjadi menu modern dan menu actual !
4. Sebutkan struktur menu actual 4 giliran !
5. Buatlah susunan menu 4 giliran sebanyak 3 menu (Indonesia dan Kontinental) !



**PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Jl Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul Telp(0274)394250 KP 55812

Email. Smkn3wno@yahoo.com



**UJIAN POST TEST
TAHUN PELAJARAN 2015 / 2016**

Mata Pelajaran : TATA HIDANG
Kelas : XI TB 1
Hari Tanggal : Senin, 07 September 2015
Waktu : 90 menit
Sifat Test : Close Book

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan jelas, tepat dan benar!

1. Apa yang dimaksud dengan :
 - a. A'la Carte menu
 - b. Table d'hote menu
 - c. Buffet menu
2. Jelaskan perbedaan menu a'la carte dan table d'hote ?
3. Sebutkan 3 jenis menu makanan yang biasa ada dalam pesta natal !
4. Jelaskan kelebihan dan kekurangan menu buffet dilihat dari sisi pembuat menu !
5. Sebutkan waktu penyajian menu mulai dari breakfast hingga supper !
6. Sebutkan 3 faktor yang harus dipertimbangkan dalam menyusun menu lunch !
7. Dalam penyusunan menu, harus didasari dengan selera tamu / konsumen. Jelaskan maksud dari dasar penyusunan menu tersebut !
8. Sebutkan 8 faktor yang mempengaruhi penyusunan menu !
9. Buatlah masing-masing 2 susunan menu berikut beserta harganya :
 - a. A'la Carte
 - b. Table d'hote
10. Buatlah susunan menu sehari, mulai dari breakfast hingga supper !



**PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Jl Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul Telp(0274)394250 KP 55812

Email. Smkn3wno@yahoo.com



**UJIAN POST TEST
TAHUN PELAJARAN 2015 / 2016**

Mata Pelajaran : TATA HIDANG
Kelas : XI TB 2
Hari Tanggal : Selasa, 01 September 2015
Waktu : 90 menit
Sifat Test : Close Book

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan jelas, tepat dan benar!

1. Apa yang dimaksud dengan :
 - a. A'la Carte menu
 - b. Table d'hote menu
 - c. Buffet menu
2. Jelaskan perbedaan menu a'la carte dan table d'hote ?
3. Sebutkan 3 jenis menu makanan yang biasa ada dalam pesta natal !
4. Jelaskan kelebihan dan kekurangan menu buffet dilihat dari sisi pembuat menu !
5. Sebutkan waktu penyajian menu mulai dari breakfast hingga supper !
6. Sebutkan 3 faktor yang harus dipertimbangkan dalam menyusun menu lunch !
7. Dalam penyusunan menu, harus didasari dengan selera tamu / konsumen. Jelaskan maksud dari dasar penyusunan menu tersebut !
8. Sebutkan 8 faktor yang mempengaruhi penyusunan menu !
9. Buatlah masing-masing 2 susunan menu berikut beserta harganya :
 - a. A'la Carte
 - b. Table d'hote
10. Buatlah susunan menu sehari, mulai dari breakfast hingga supper !



UJIAN POST TEST
TAHUN PELAJARAN 2015 / 2016

Mata Pelajaran : TATA HIDANG
Kelas : XI TB 2
Hari Tanggal : Selasa, 08 September 2015
Waktu : 90 menit
Sifat Test : Close Book

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan singkat dan tepat !

1. Chinnesware adalah
2. Contoh alat hidang yang tidak mempunyai pegangan adalah
3. Alat hidang yang mempunyai satu pegangan adalah
4. Alat hidang yang mempunyai dua pegangan adalah
5. Alat hidang yang biasa digunakan pada rusian service adalah
6. Alat hidang yang dipakai untuk alas napkin sebelum perjamuan makan adalah
7. Alat hidang untuk Maincorse adalah
8. Alat hidang untuk Chiken steak adalah
9. Alat hidang untuk Puding adalah
10. Alat hidang untuk Roti dan snack adalah
11. Alat hidang yang berdiameter 28 – 31 cm adalah
12. Alat hidang untuk Thick soup adalah
13. Alat hidang untuk Clear soup adalah
14. Saucer untuk soup disebut dengan
15. Saucer untuk tea disebut dengan
16. Alat hidang untuk Tea / Coffe adalah
17. Teko untuk teh disebut dengan
18. Soup plate digunakan untuk
19. Teko untuk kopi disebut dengan
20. Alat untuk tempat Fresh milk disebut dengan



**PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Jl Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul Telp(0274)394250 KP 55812

Email. Smkn3wno@yahoo.com



21. Alat untuk tempat creamer disebut dengan
22. Alat untuk tempat BBQ sauce disebut dengan
23. Alat hidang untuk Chicken gorden blue adalah
24. Alat untuk tempat Chilli sauce disebut dengan
25. Alat untuk tempat Selai disebut dengan
26. Alat untuk tempat Gula disebut dengan
27. Alat hidang yang mempunyai dua pegangan adalah
28. Alat hidang yang dipakai untuk alas dinner plate sebelum perjamuan makan adalah
29. Alat hidang untuk Hidangan utama adalah
30. Alat hidang untuk Appetizer adalah
31. Alat hidang untuk Dessert adalah
32. Alat hidang yang berdiameter 17 – 20 cm adalah
33. Alat hidang untuk Sup kental adalah
34. Alat untuk tempat Garam disebut dengan
35. Asbak disebut juga dengan
36. Pepper shaker disebut juga dengan
37. Butter dish adalah untuk
38. Peralatan pecah belah disebut dengan
39. Oval platter digunakan untuk
40. Alat hidang yang mempunyai satu pegangan adalah
41. B & B Plate digunakan untuk
42. Alat untuk tempat Fresh milk disebut dengan
43. Cream jug digunakan untuk
44. Alat hidang yang mempunyai dua pegangan adalah
45. Soup cup digunakan untuk
46. Alat untuk tempat Tomato sauce disebut dengan
47. Alat hidang untuk Vegetable soup adalah
48. Alat hidang untuk Puding Bavarois adalah
49. Alat hidang untuk Snack adalah
50. Alat hidang untuk Chicken cream soup adalah



**PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAH RAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Jl Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul Telp(0274)394250 KP 55812

Email. Smkn3wno@yahoo.com



UJIAN POST TEST

TAHUN PELAJARAN 2015 / 2016

Mata Pelajaran	: TATA HIDANG
Kelas	: XII TB 1
Hari Tanggal	: Selasa, 25 Agustus 2015
Waktu	: 90 menit
Sifat Test	: Close Book

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar dan tepat !

1. Apa yang disebut dengan minuman panas ?
2. Sebutkan 5 contoh minuman panas dari Indonesia !
3. Sebutkan 5 contoh minuman panas yang terbuat dari teh !
4. Apa yang dimaksud dengan kopi ?
5. Sebutkan 5 jenis minuman kopi yang dipakai untuk minuman panas !
6. Sebutkan 3 jenis coklat yang biasa dipakai untuk membuat minuman panas !
7. Sebutkan 3 contoh minuman panas yang terbuat dari coklat !
8. Jelaskan langkah-langkah pembuatan hot chocolate !
9. Dalam pembuatan teh tarik, teknik seperti apa yang dipakai agar menghasilkan buih yang maksimal ?
10. Sebutkan *plating* yang baik untuk penyajian *coffe latte* !

JOBSHEET TATA HIDANG

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XII /1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Minuman Dingin Berisi dan Tidak Berisi
Alokasi Waktu : 4 x 45 menit (Satu Pertemuan)

A. Kompetensi Inti

- 1.2.2 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- 1.2.3 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- 1.2.4 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- 1.2.5 Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KD K – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman dingin.

Indikator :

- 1.1.1 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman dingin

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Tata Hidang

Indikator:

- 2.1.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja

KD KI – 3 (Pengetahuan)

3.1 Membuat resep minuman dingin dari berbagai referensi

Indikator:

- 3.1.1 Dapat membuat resep minuman dingin

KD KI – 4 (Keterampilan)

4.1 Membuat macam-macam minuman dingin

Indikator:

- 4.1.1 Dapat membuat olahan minuman dingin dari sirup
- 4.1.2 Dapat membuat olahan minuman dingin dari susu
- 4.1.3 Dapat membuat olahan minuman dingin dari buah-buahan

C. Alat dan Bahan**1. Alat**

Alat yang digunakan untuk membuat minuman dingin berisi dan tidak berisi yaitu

- a. Kompor
- b. Panci
- c. Spatula
- d. Blender
- e. Alat Hidang

2. Bahan

Bahan yang digunakan untuk membuat minuman panas berisi yaitu

- a. Sirup aneka rasa
- b. Susu UHT
- c. Buah-buahan
- d. Topping

D. Keselamatan Kerja

1. Langkah Kerja

- a. Bacalah dengan seksama job sheet Tata Hidang yang akan dipraktekan
- b. Siapkan ba- bahan
- c. Siapkan alat

2. Bahan Diskusi

- a. Teknik pemilihan bahan yang baik.
- b. Teknik pengolahan dan penyaji

E. Resep

Markisa orange Squash



Bahan:

- 4 Sdm Sirup Merah
- 8 Sdm Sirup Orange
- 2 bh Markisa matang
- 100 ml Sprite

Cara membuat:

1. Taruh sirup merah tanpa diseduh didasar gelas
2. Seduh sirup orange dengan air dingin
3. Markisa diperas dan disaring
4. Masukkan sirup orange dan markisa kedalam gelas secara perlahan, jangan sampai tercampur dengan sirup merah
5. Tambahkan sprite dan es batu diatas nya
6. Hias bibir gelas dengan jeruk lemon dan daun mint
7. Hidangkan

Untuk 2 porsi.

Orange Squash



Bahan:

100 gr gula pasir
½ sdt pewarna biru
8 sdm sirup orange
100 ml sprite

Cara membuat:

1. Buat simple sirup dari gula pasir perbandingan 1 : 2
2. Tambahkan simple sirup yang sudah jadi dengan pewarna biru, sambil diaduk-aduk
3. Taruh simple sirup biru ke dasar gelas
4. Seduh sirup orange dengan air dingin
5. Masukkan sirup orange perlahan kedalam gelas, jangan sampai tercampur dengan simple sirup biru
6. Tambahkan sprite dan es batu diatas nya
7. Hias bibir gelas dengan jeruk lemon dan strawberry
8. Hidangkan

Untuk 2 porsi.

Milkshake Marsmellow Coklat



Bahan

400 gr Susu Cair

4 Scoop Es cream coklat

8 Sdm Susu Kental Manis Coklat

25 gr Marsmellow

Cara Membuat

1. Blender susu cair dan semua bahan
2. Masukkan lemari pendingin \pm 2 Jam
3. Topping menggunakan marsmellow potong
4. Garnish menggunakan daun mint
5. Hidangkan

Juice sirsak jambu



Bahan

2 buah jambu biji

1 buah sirsak matang

100 gr gula pasir

Pewarna biru

Cara Membuat

1. Blender jambu biji kemudian saring dan bekukan hingga menjadi es
2. Blender sirsak dan gula pasir hingga halus, kemudian saring
3. Buatlah simple sirup dari campuran gula pasir dan air, beri pewarna biru
4. Taruh 2 sdm simple sirup biru didasar gelas
5. Masukkan jus sirsak perlahan, jangan sampai tercampur dengan simple sirup
6. Masukkan es batu jambu diatas jus
7. Garnish menggunakan strawberry
8. Hidangkan

F. Kriteria Hasil

1. Markisa orange Squash	
Rasa	Manis, sedikit asam
Warna	Orange
Tekstur	Cair
Aroma	Khas buah markisa
Penampilan	Disajikan dengan gelas tinggi dan di garnish menggunakan jeruk lemon

2. Orange Squash	
Rasa	Manis
Warna	Kuning cerah
Tekstur	Cair
Aroma	Khas sprite
Penampilan	Disajikan dengan gelas tinggi dan di garnish menggunakan strawberry

3. Milkshake Marsmellow Coklat	
Rasa	Manis
Warna	Coklat
Tekstur	Cair, sedikit kental
Aroma	Khas es cream
Penampilan	Disajikan dengan gelas tinggi dan di beri topping marsmellow

Wonosari , 12 September 2015

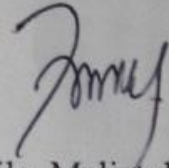
Mengetahui

Guru Pembimbing



Rochana Shollikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa



Mila Maliatul Istiqomah

NIM. 12511244012

JOBSHEET TATA HIDANG

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XII /1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Minuman Panas Berisi
Alokasi Waktu : 83 x 45 menit (Satu Pertemuan)

A. Kompetensi Inti

- 1.2.1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- 1.2.2 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- 1.2.3 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- 1.2.4 Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KD K – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman panas.

Indikator:

- 1.1.1 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman panas

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Tata Hidang

Indikator:

- 1.2.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 1.2.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja

KD KI – 3 (Pengetahuan)

1.3 Membuat persiapan praktek untuk minuman panas berisi

Indikator:

- 1.3.1 Dapat membuat persiapan praktek untuk minuman panas berisi

KD KI – 4 (Keterampilan)

1.4 Membuat macam-macam minuman panas tberisi

Indikator:

- 1.4.1 Dapat membuat Bajigur
- 1.4.2 Dapat membuat Bandrek
- 1.4.3 Dapat membuat Sekoteng

C. Alat dan Bahan**1. Alat**

Alat yang digunakan untuk membuat minuman panas berisi yaitu

- a. Kompor
- b. Panci
- c. Kom
- d. Cutting Board
- e. Ballon Wisk
- f. Mixer

2. Bahan

Bahan yang digunakan untuk membuat minuman panas berisi yaitu

- a. Kelapa
- b. Cincau Hitam
- c. Gula Merah
- d. Jahe
- e. Kayumanis
- f. Rumput laut
- g. Nanas
- h. Kolang – Kaling
- i. Gula Pasir
- j. Santan
- k. Kopi

D. Keselamatan Kerja

1. Langkah Kerja

- a. Bacalah dengan seksama job sheet Hidangan Kesempatan Khusus Acara Adat Istiadat yang akan dipraktikkan
- b. Siapkan bahan- bahan
- c. Siapkan alat

2. Bahan Diskusi

- a. Teknik pemilihan bahan yang baik.
- b. Teknik pengolahan dan penyaji

E. Resep

Bandrek Cincau Kelapa Muda



Bahan:

200 gram kelapa muda, dikeruk lebar
120 gram cincau hitam, dikeruk panjang
200 gram gula merah sisir
150 gram jahe bakar, dimemarkan
5 cm kayumanis
5 butir cengkeh
2 lembar daun pandan
1/2 sendok teh garam
1.250 ml air

Cara membuat:

1. Rebus air, gula merah, jahe, kayumanis, cengkeh, daun pandan, dan garam di atas api kecil sampai beraroma. Saring.
2. Sajikan hangat bersama kelapa muda dan cincau.

Untuk 4 porsi.

Sekoteng Rumput Laut



Bahan:

- 100 gram rumput laut segar
- 150 gram nanas, dipotong kipas
- 100 gram kolang-kaling, direbus
- 150 gram gula pasir
- 1/8 sendok teh garam
- 150 gram jahe, dibakar, dimemarkan
- 3 cm kayumanis
- 1.500 ml air

Cara membuat:

1. Rebus air, gula pasir, garam, jahe, dan kayumanis di atas api kecil sampai harum. Angkat dan saring.
2. Didihkan lagi bersama kolang kaling. Masak sampai matang.
3. Masukkan nanas. Aduk rata. Masak sampai setengah layu. Angkat.
Tambahkan rumput laut.
4. Sajikan hangat.

Untuk 5 porsi

Bajigur



Bahan-bahan :

1. 1 ruas jahe (bakar lalu bersihkan kulitnya).
2. 1 ½ liter santan kelapa.
3. 250 gram gula aren (sisir halus).
4. 1 ruas kayu manis ukuran 3 cm.
5. 2 lembar daun pandan (ukuran 20 cm lalu ikat simpul).
6. 1 sdm gula pasir.
7. 1 sdm kopi bubuk.
8. ½ sdt vanili bubuk.
9. ½ sdt garam halus.
10. Irisan buah kolang-kaling secukupnya.

Cara membuatnya :

- Mula-mula masak hingga mendidih santan kelapa bersama daun pandan, gula aren, serta gula pasir sambil diaduk-aduk dimaksudkan agar kandungan dari santan kelapa tidak pecah.
- Setelah itu, tambahkan jahe, kayu manis, daun pandan, kopi bubuk, vanili bubuk, garam halus, serta kolang-kaling lalu masak hingga mendidih kemudian angkat dan saring airnya.
- Terakhir, sajikan bajigur selagi hangat.

F. Kriteria Hasil

1. Bandrek	
Rasa	Manis, pedas rasa jahe
Warna	Coklat Muda
Tekstur	Cair
Aroma	Khas Jahe
Penampilan	Disajikan dengan gelas bertangkai

2. Sekoteng	
Rasa	Manis
Warna	Coklat Keemasan
Tekstur	Cair
Aroma	Khas jahe
Penampilan	Disajikan dengan gelas bertangkai

3. Bajigur	
Rasa	Manis, Pedas jahe
Warna	Coklat Tua
Tekstur	Cair, sedikit kental
Aroma	Khas jahe dan santan
Penampilan	Disajikan dengan gelas bertangkai

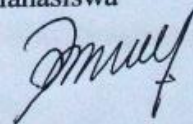
Wonosari , 27 Agustus 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing



Rochana Sholikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa



Mila Maliatul Istiqomah
NIM. 12511244012

JOBSHEET TATA HIDANG

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XII /1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Minuman Panas Tidak Berisi
Alokasi Waktu : 83 x 45 menit (Satu Pertemuan)

A. Kompetensi Inti

- 1.2.1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- 1.2.2 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- 1.2.3 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- 1.2.4 Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KD K – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman panas.

Indikator:

- 1.1.1 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan membuat minuman panas

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Tata Hidang

Indikator:

- 1.2.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 1.2.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja

KD KI – 3 (Pengetahuan)

- 1.3 Membuat persiapan praktek untuk minuman panas tidak berisi

Indikator:

- 1.3.1 Dapat membuat persiapan praktek untuk minuman panas tidak berisi

KD KI – 4 (Keterampilan)

- 1.4 Membuat macam-macam minuman panas tidak berisi

Indikator:

- 1.4.1 Dapat membuat olahan minuman panas dari teh
- 1.4.2 Dapat membuat olahan minuman panas dari kopi
- 1.4.3 Dapat membuat olahan minuman panas dari coklat

C. Alat dan Bahan

1. Alat

Alat yang digunakan untuk membuat minuman panas tidak berisi yaitu

- a. Kompor
- b. Panci
- c. Kom

- d. Cutting Board
- e. Ballon Wisk
- f. Mixer

2. Bahan

Bahan yang digunakan untuk membuat minuman panas tidak berisi yaitu

- a. Kopi
- b. Teh
- c. Coklat dark
- d. Susu cair
- e. Coklat bubuk
- f. Gula pasir
- g. Kayu Manis
- h. Susu Kental Manis
- i. Gula Palm
- j. Whipping Cream
- k. Daun Mint

D. Keselamatan Kerja

1. Langkah Kerja

- a. Bacalah dengan seksama job sheet Hidangan Kesempatan Khusus Acara Adat Istiadat yang akan dipraktikkan
- b. Siapkan bahan- bahan
- c. Siapkan alat

2. Bahan Diskusi

- a. Teknik pemilihan bahan yang baik.
- b. Teknik pengolahan dan penyaji

E. Resep

HOT CHOCOLATE



Bahan-bahan :

1. 400 ml susu cair
2. 15 gram cokelat bubuk
3. 65 gram gula pasir
4. 50 gram cokelat masak pekat (dark cooking chocolate), dipotong - potong

Cara Pengolahan :

1. Rebus susu, cokelat bubuk, dan gula pasir sambil diaduk sampai meletup-letup.
2. Tambahkan potongan cokelat masak pekat. Aduk sampai larut. Sajikan panas.

Cinnamon Hot Chocolate

Bahan:

400 ml susu sapi segar

5 cm kayu manis

1 sdm cokelat bubuk

20 g *dark cooking chocolate*, cincang

Topping:

Krim kocok

Cokelat bubuk

Cara membuat:

1. Rebus susu dan kayu manis hingga mendidih.
2. Masukkan cooking chocolate dan cokelat bubuk. Aduk hingga cokelat larut.
3. Angkat, saring.
4. Tuang ke dalam 2 buah cangkir/mug.
5. Beri *topping*-nya. Sajikan segera.

Untuk 2 cangkir

TEH TARIK



Alat Yang Digunakan :

1. Gelas stainless steel yang bergagang 2 buah .

Bahan-bahan Teh Tarik :

1. Teh yang beraroma melati 1 bungkus kecil .
2. Air panas 100 ml
3. Susu kental manis 3 sendok makan .

Cara Membuat Teh tarik :

1. Pertama-tama seduh teh didalam satu buah gelas stainless steel dengan air panas yang sudah anda siapkan tadi , tunggu hingga teh mengental dan teh berubah warna menjadi berwarna kehitaman .
2. Lalu tuangkan susu kental manis kedalam teh tadi yang sudah di sedu , aduk hingga benar-benar rata .
3. Selanjutnya , siapkan satu gelas stainless stell yang anda sudah siapkan tadi , kemudian tuangkan teh kedalam gelas stainless stell yang kosong sambil ditarik . lakukan tarik-menarik secara berulang -ulang hingga tercampur rata dan teh menghasilkan buih-buih diatasnya .
4. Terakhir tuangkan teh tarik digelas saji , lalu sajikan selagi hangat .

CAPUCINO DOUBLE SUGAR



Bahan membuat Capucino Double Sugar :

1. Kopi instan 1 sendok teh
2. Cokelat bubuk 1/2sendok teh
3. Gula palem 1 sendok teh
4. Gula pasir 1 sendok makan
5. Air 250 ml
6. Whipping cream 50 ml

Cara membuat Cappucino Double Sugar :

1. Campurkan kopi, coklat bubuk dan gula pasir dalam cangkir, sisihkan.
2. Panaskan air hingga mendidih, tuang kedalam cangkir berisi kopi. Aduk hingga rata
3. Kocok whipping cream, semprotkan di atas kopi.
4. campur gula palem dan coklat bubuk. Taburkan campuran gula palem diatas buih.
5. Sajikan

ALMOND COFFEE LATTE



Bahan Yang Dibutuhkan

1. 1 sdm gula pasir
2. 400 ml air panas mendidih
3. 4 sdm susu kental manis putih
4. 2 sdm whipped cream bubuk

Cara Pembuatan :

1. Siapkan cangkir atau gelas, masukkan kopi dan gula. Lalu masukkan air panas, aduk rata sampai larut.
2. Masukkan susu kental manis putih, whipped cream bubuk, aduk rata.
3. Sajikan.

TEH MINT / MINT TEA



Bahan:

1. 1 liter air
2. 3 sdm daun teh kualitas bagus
3. 2 genggam daun mint segar, cuci bersih dan remas-remas
4. Gula pasir sesuai selera

Cara membuat teh mint:

1. Rebus air sampai mendidih
2. Siapkan teko/tempat teh dan masukkan daun teh kedalam teko/tempat teh
3. Setelah air mendidih, masukkan air ke dalam teko/tempat teh
4. Masukkan daun mint. Aduk sebentar dan biarkan layu dan tercampur rata bersama dengan daun teh
5. Tunggu sampai keluar aroma teh dan mint
6. Teh mint siap disajikan hangat-hangat dengan campuran gula yang takarannya sesuai selera

F. Kriteria Hasil

1. Hot Chocolate	
Rasa	Manis
Warna	Coklat Pekat
Tekstur	Cair
Aroma	Khas coklat
Penampilan	Disajikan dengan cangkir dan saucer

2. Cinnamon Hot Chocolate	
Rasa	Manis
Warna	Coklat Pekat
Tekstur	Cair
Aroma	Khas coklat dan kayu manis
Penampilan	Disajikan dengan cangkir dan saucer

3. Teh Tarik	
Rasa	Manis
Warna	Coklat Muda
Tekstur	Cair
Aroma	Khas Teh dan Susu
Penampilan	Disajikan dengan gelas bertangkai dan diberi float dari teh dan susu

4. Mint Tea	
Rasa	Manis, agak sedikit pedas
Warna	Coklat Muda
Tekstur	Cair
Aroma	Khas teh dan daun mint

5. Almond Coffe Latte	
Rasa	Manis sedikit pahit
Warna	Coklat Muda
Tekstur	Cair
Aroma	Khas kopi
Penampilan	Disajikan dengan cangkir dan saucer, dan dihias dengan whipping cream

6. Cappucinno Double Sugar	
Rasa	Manis sedikit pahit
Warna	Coklat Muda
Tekstur	Cair
Aroma	Khas kopi dan gula palm
Penampilan	Disajikan dengan cangkir dan saucer, dan dihias dengan whipping cream

Wonosari , 21 Agustus 2015

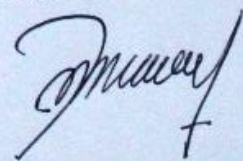
Mengetahui

Guru Pembimbing



Rochana Sholikhawati, S.Pd.T

Mahasiswa



Mila Maliatul Istiqomah

NIM. 12511244012

DAFTAR HADIR TAHUN PELAJARAN 2015/2016
 SMK NEGERI 3 WONOSARI

Program Keahlian : Tata Boga
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

SEMESTER : GASAL
 Kelas : XI TB 1

No	NIS	Nama Siswa	PENILAIAN			
			Ujian Tulis Menu 1	Buku Menu	Ujian Tulis Menu 2	Membuat Menu
1	143707	AMELIA ESTEFANY AYUNINGTYAS	94	80	80	77
2	143708	ANGELA DWI AYU PRASETYAWATI	90	80	88	80
3	143709	ANISA NOVI YANI	89	82	89	80
4	143710	APRILIANI USNUL KHOTIMAH	94	80	89	80
5	143711	CHRISTIAN TIRTO NUGRAHA	92		73	77
6	143712	DELA PUTRI LESTARI	94	82	85	78
7	143713	DESTY EKA YUNANTI	91	80	87	77
8	143714	DIAN RAHMAWATI	96	82	82	80
9	143715	DINI KHOERULHAQ	88	80	88	80
10	143716	DWI CAHYANINGRUM	92	80	80	78
11	143717	ELIN ROSITA LARASATI	94	80	78	76
12	143718	EVASAVITRI	91	85	75	
13	143719	IRA RAHMAWATI	92	80	87	78
14	143720	IRMA ANDRIYANINGSIH	94	82	80	80
15	143721	LABAIKA PUTRI PERTIWI	85	85	81	77
16	143722	MARIA MAGDALENA RATIH WIDI ASTUTI	96		78	78
17	143723	MEGA ASIH UTARI	92	82	87	78
18	143724	NOFI HARTANTI	90	82	84	79
19	143725	NOVEGA FRANSISCA DEVI	92		83	
20	143726	NOVITASARI	93	85	82	80
21	143727	RAHMATIKA SAFARA SETYARINI	96	80	84	80
22	143728	RAIHAN FIRDHA YULIANINGRUM	88	83	85	79
23	143729	REFDINAL DIAZ DILARAMA	94		81	78
24	143730	RENI RIANITA	93	82	91	80
25	143731	RETA KUMALATIKA	92	82	86	80
26	143732	RIDHA WIDIASTUTI	81	83	86	78
27	143733	RISTANDI DENDY PURWANTO	78	80	74	80
28	143734	SENNIA DWI KHRISMONIKA	96	80	92	79
29	143735	SHINTA KADI	68	80	91	80
30	143736	TIA WAHYU NINGTIYAS	92	83	77	80
31	143737	TRIA WULANDARI	87	83	81	80
32	143738	TUTUT WULANDARI	96	85	86	78

REKAP NILAI
SMK NEGERI 3 WONOSARI

Program Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

SEMESTER : GASAL
Kelas : XI TB 2

No	NIS	Nama Siswa	PENILAIAN				
			Ujian Tulis Menu 1	Buku Menu	Ujian Tulis Menu 2	Membuat Menu	Tes Chinessware
1	143739	AI SYAH NUR"AINI	98	83	79	85	74
2	143740	ANGGI PRATIWI	96	93	82	80	88
3	143741	ANIK LESTARI		90	85	83	56
4	143742	CHIKA NOVIANA KRISMAWATI		93	79	80	68
5	143743	CHRISTINA SURYANINGRUM		85	84	80	92
6	143744	DIAN ARISTA	98		77	80	86
7	143745	EVI SETIYANINGSIH	98	85	77	85	94
8	143746	EVITASARI		83	82	82	58
9	143747	FANNY FITRIYANA SARI	96	90	79		88
10	143748	FEBRI AYU RISTIANI					
11	143749	FIKA REFIANA ANJARSARI		90	92		84
12	143750	FITRI ANISA	96		82		90
13	143751	HUTOMO DANDI PRASETYO			76	80	94
14	143752	IMAM MUSLICH	98	85	83	83	94
15	143753	INDAH SARI WIJAYANTI		90	81	80	84
16	143754	ISNAINI NURDINA FATHONAH	98	90	78	80	94
17	143755	LAURA FISTIA			75	82	96
18	143756	MELI ISTIYANI		83	75		82
19	143757	NOFITA PUTRIANA			75	80	94
20	143758	NOFITA SARI	78	85	75	83	56
21	143759	NURUL DWI CAHYANI		93	79	80	94
22	143760	POPI ARLINDA		90	76		86
23	143761	PUTRI ALIFAH	76		76	80	48
24	143762	RATNA PUSPITANINGSIH		83	77	90	94
25	143763	RENI FEBRI HARTATI		83	75	82	64
26	143764	RETNO DWI ASTUTI	100	83	80	80	96
27	143765	REZA NANDA FAUZIAH	88		82	90	86
28	143766	RISKI DWI WAHYUNI		83	80		84
29	143767	SHE SARIA NISA AFIFI	100	85	75	92	92
30	143768	SIVA ANISA KHOIRULI	98	85	76	92	86
31	143769	SRI AINUN KHOYIMAH	99	90	79	80	70
32	143770	ZULIANI NUR KHASANAH	98	90	87	84	76

REKAP NILAI								
SMK NEGERI 3 WONOSARI								
Program Keahlian : Tata Boga			SEMESTER : GASAL					
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga			Kelas : XII TB 1					
No	NIS	Nama Siswa	PENILAIAN					
			Ujian Tulis MP	Praktik MP 1	Praktik MP 2	Tugas Kliping	Praktik MD 1	Praktik MD 2
1	133387	ANISA NUR FADILAH	75	90	90	92	94	93
2	133388	ARVITA PUTRI HARJANTI	81	88	90	90	94	92
3	133389	BEKTI SAPUTRI	75	93	89	93	92	92
4	133390	CHARINNA PRASTIWI	75	91	90	90	93	92
5	133391	DENI PURWANTO	81	88	90	87	92	94
6	133392	DESTY NURWAHYUNI	81	90	90	92	94	93
7	133393	DESY MIRAWATI	78	89	88	90	90	94
8	133394	DEVI NITA SARI	82	89	88	90	90	94
9	133395	DIAN AINUN FATMAWATI	79	91	90	90	93	92
10	133396	DINA TRI OKTAVIANI	83	88	90	90	94	92
11	133397	DINI CIPTANINGRUM SIWI BRATA	76	91	90	90	93	92
12	133398	DITA MARGARINI	79	93	89	93	92	92
13	133399	DITA NIRMALA DEWI	83	88	90	90	94	92
14	133400	ERY MARDIKANINGSIH	77	88	90	90	94	92
15	133401	FATMA AMINATUN	78	88	90	87	92	94
16	133402	INDAH SURYANINGSIH	78	91	90	90	93	92
17	133403	INTAN FEBRIHASTARI	78	88	90	87	92	94
18	133404	KRISNA GOTAMI	81	88	90	90	94	92
19	133405	MARIA PUTRI MARGANINGRUM	81	93	89	93	92	92
20	133406	MARLINA VITA DEWI	81	90	90	92	94	93
21	133407	MARVITA NORFARIDA	84	90	90	92	94	93
22	133408	NITA DIAN LESTARI	84	88	90	90	94	92
23	133409	PRICILLIA FREDIANA	75	90	90	92	94	93
24	133410	RATNA WIDIYAWATI	82	93	89	93	92	92
25	133411	SANIS TIASNINGSIH	83	89	88	90	90	94
26	133412	SEPTIA DWI RESTU PUTRI	75	89	88	90	90	94
27	133413	SINTA ROKHANA	81	90	90	92	94	93
28	133414	SINTA WULAN ANGGRAINI	78	93	89	93	92	92
29	133415	TYAS SHANTI HAPSARI	75	88	90	87	92	94
30	133416	WAHYU EKA VITRIANI	81	91	90	90	93	92
31	133417	WIDHYASTUTI PERWITASARI	75	88	90	87	92	94
32	133418	WISNU DWI PAMUNGKAS	75	89	88	90	90	94

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran :TATA HIDANG
 Kelas /Semester : XI/1 dan 2

Kompetensi Inti:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
 KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional	Rancangan Menu (Menu Planning).	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Rancangan Menu (Menu Planning) dari berbagai daerah Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, struktur, jenis Menu, ciri, syarat-syarat menyusun menu. 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi 	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none">Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas menyusun menu sesuai dengan syarat syarat menyusun menu antar kelompok.Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat menyusun menu . Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none">Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none">Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait dengan pertanyaan yang diajukanMembuat laporan hasil kerja kelompok	pelajaran saat diskusi dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none">Tugas mengumpulkan gambar Susunan MenuLaporan tertulis kelompok Tes <ul style="list-style-type: none">Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning) Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran		
3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)					
4.1. Menilai rancangan menu (menu planning)					
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha	Peralatan Makan dan	Mengamati :	Observasi	6 minggu	video/gambar/buku

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum .</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p> <p>4.2 Merencanakan persiapan peralatan penataan Meja(Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p>	<p>minum ;alat hidang serta lenan</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan dari berbagai bentuk/model <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan antar kelompok. Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang . ukuran,jenis fungsi spesifikasi 	<ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> mengumpulkan gambar Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis tentang Jurnal</p>		<ul style="list-style-type: none"> Bahan praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Alat praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat rencana persiapan peralatan untuk penataan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan : Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.3 Membedakann lipatan serbet (Folding Napkin)</p> <p>4.3 Membuat lipatan serbet(Folding Napkin)</p>	<p>Lipatan Serbet Makan (Folding Napkin)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Melipat serbet Makan (Folding Napkin) dari berbagai bentuk/model <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,fungsi,syarat-syarat dan prosedur melipat serbet/folding napkin <p>Mengumpulkan Data.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat dan prosedur Melipat Serbet/Folding Napkin. Membuat lipatan serbet Melakukan pengamatan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar lipatan Serbet/Foldin g Napkin Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang Melipatan</p>	<p>6 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Alat praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>serta membedakan secara berkelompok tentang tugas membuat lipatan Serbet/Folding Napkin antar kelompok</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas melipat serbet menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>Serbet/Folding Napkin</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat Melipat Serbet/Folding Napkin</p>		
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p>	<ul style="list-style-type: none"> Petugas Pelayanan makanan Penyusunan petugas pelayanan makanan 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan dengan petugas pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum di restoran dan prosedur pelayanan di 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja		<p>restoran.</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum dan prosedur pelayanan di restoran. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan berdasarkan lembar kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil kerja kelompok serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil kerja kelompok Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p>		
3.4. Menjelaskan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum					
4.4. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.5. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja Persediaan (<i>side board</i>)</p> <p>4.5 Menata Meja (table set up) dan meja persediaan (side board)</p>	Menata Meja (Table set Up)	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Menata Meja (Table set Up) <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis ,fungsi syarat-syarat dan prosedur Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban Melakukan praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) yang ditentukan Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p>	6 minggu (3X2JP)	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Alat praktek bahan Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>dan Menata Meja Persediaan (Side Board) serta menyimpulkan.</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) terkait dengan pertanyaan yang diajukan Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>Tes tertulis Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat menata meja</p>		
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum,sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Melayani pesanan makan dan minum di Restoran	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait pengertian, fungsi, jenis ,karakteristik , dan prosedur 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Referensi / bahan ajar terkait

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3.Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3.Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>pelayanan makan minum di restoran; seberapa besar peran pelayanan makan minum dalam industry makanan</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait pelayanan makan dan minum di restoran. Melakukan praktik dan Melayani makan dan minum di restoran yang ditentukan Kerja kelompok untuk menentukan pelayanan makan dan minum berdasarkan kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Melayani makan dan minum di restoran terkait dengan pertanyaan yang diajukan Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan</p>		<ul style="list-style-type: none"> e-dukasi.net lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.6 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran			selama kegiatan pembelajaran		
4.6 Melayani Makan dan Minum Di Restoran.			Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran		

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/ SMAK

Mata Pelajaran : TATA HIDANG

Kelas /Semester : XII/1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan prngamalan menurut agama yang dianutnya	Penataan Meja Prasmanan (<i>Buffet</i>) :	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan bentuk, ukuran, model skirting, penataan meja <i>buffet</i>, perlengkapan meja, peralatan meja <i>buffet</i>, penataan makanan dan minuman untuk <i>buffet</i> Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang penataan meja buffet terkait dengan pengertian penataan meja buffet, bentuk, ukuran, model skirting, penataan meja <i>buffet</i>, perlengkapan meja <i>buffet</i>, peralatan meja <i>buffet</i>, penataan 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan kliping gambar-gambar penataan <i>meja buffet</i> Membuat 	8 minggu	Sumber : <ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar /meja buffet Bahan pretek penataan meja buffet Refensi yang berkaitan dengan penataan meja buffet
2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makanan dan minuman					
2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional					
2.6. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja					
Menentukan penataan meja prasmanan (<i>buffet</i>)					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.1 Menata meja prasmanan (<i>buffet</i>)		<p>makanan dan minuman untuk <i>buffet</i>, serta hubungan antara penataan meja <i>buffet</i> dengan kesempatan khusus, menu</p> <p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan dokumentasi dengan cara membuat kliping kelompok tentang penataan meja <i>buffet</i> Diskusi kelompok untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan penataan meja <i>buffet</i> dengan menggunakan berbagai sumber Melakukan praktik penataan meja <i>buffet</i> dengan menggunakan lembar tugas dan mencatat kejadian yang ditemukan selama praktik yang berguna untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data yang terkumpul terkait dengan jawaban pertanyaan penataan meja <i>buffet</i> Menyimpulkan hasil analisis penataan meja <i>buffet</i> <p>Mengkomunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok 	<p>laporan kelompok</p> <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tertulis <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> Observasi praktik <p>Jurnal</p> <p>pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi</p>		
1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui	Layanan makan	Mengamati :	Observasi	6 minggu	Sumber :

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.6. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.1. Mengevaluasi layanan makan minum di kamar</p> <p>4.2. Melayani pesanan makan minum di kamar</p>	<p>minum di kamar (Room Service)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati gambar/video yang atau membaca buku tentang layanan makan minum di kamar <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian <i>room service</i>, organisasi room service, fungsi <i>room service</i>, susunan petugas <i>room service</i>, operasi <i>room service</i>, peralatan <i>room service</i>, pengambilan pesanan <i>room service</i> dan penyiapan dan pengemasan peralatan makan di atas <i>tray, trolley</i> , hubungan room service dengan bagian lainnya dan adakah hubungan room service dengan tingkatan ruang yang ditempati pelanggan <p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi secara berkelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan Melakukan latihan layanan room service serta mencatat hal-hal yang dapat dijadikan sumber informasi untuk menjawab pertanyaan Mengevaluasi layanan yang dilakukan saat praktik pelayanan kamar <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah dan menganalisis hasil kajian literature , hasil praktik dan hasil 	<ul style="list-style-type: none"> pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan kliping gambar-gambar penataan <i>meja buffet</i> Membuat laporan kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tertulis <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> Observasi praktik <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan 		<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar /Bahan dan alat prektek pelayanan room service Refensi yang berkaitan dengan <i>room service</i>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		evaluasi yang dilakukan saat mengumpulkan data <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok 	menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi		
1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional 2.6. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja	Minuman non alkohol	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/ membaca buku yang berkaitan dengan jenis minuman non alkohol, Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian minuman non alkohol, fungsi, jenis minuman non alkohol, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan, serta hubungan antara jenis minuman dengan fungsinya. Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok melakukan kajian literatur dan berdiskusi untuk mengumpulkan data guna menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan minuman non alkohol, Membuat minuman berbagai non alkohol dengan menggunakan lembar tugas (job sheet) 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan kliping gambar-gambar penataan <i>meja buffet</i> Membuat laporan kelompok Tes <ul style="list-style-type: none"> Tertulis Tes Kinerja <ul style="list-style-type: none"> Observasi 	6 minggu	Sumber : <ul style="list-style-type: none"> Video/gambar/ alat dan bahan pembuatan minuman non alkohol Refensi lain yang berkaitan dengan berbagai minuman non alkohol Lembar tugas
3.3. Membedakan berbagai minuman non alkohol					
4.2. Membuat minuman non alkohol					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> • Membedakan berbagai minuman non alcohol setelah praktik dilakukan guna memperoleh data tentang berbagai karakteristik minuman non alkohol Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik • Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok • Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok 	praktik Jurnal <ul style="list-style-type: none"> • pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi 		
1.2.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional 2.6. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja 3.4. Menganalisis minuman panas 4.3. Membuat minuman panas	Minuman Panas	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> • Video/gambar/bahan sebenarnya atau membaca buku berkaitan dengan minuman panas Menanya : <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan minuman panas dan apakah ada perbedaan minuman panas di setiap negara Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> • pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mengumpulkan klipng gambar-gambar penataan <i>meja buffet</i> • Membuat 	6 minggu	Sumber : <ul style="list-style-type: none"> • Video/gambar/ alat minuman panas • Bahan dan alat praktek pembuatan minuman panas • Literatur lain yang berkaitan dengan minuman panas • Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>menggunakan berbagai sumber untuk mencari data terkait pertanyaan yang diajukan tentang minuman panas</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat minuman panas dengan menggunakan lembar tugas Menganalisis hasil praktik minuman panas terkait dengan kriteria hasil <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok 	<p>laporan kelompok</p> <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tertulis <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> Observasi praktik <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi 		
1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan	Minuman Dingin	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/bahan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> pengamatan 	6 minggu	<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video/gambar

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pengamalan menurut agama yang dianutnya</p> <p>2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional</p> <p>2.6. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.5. Menganalisis minuman dingin</p> <p>4.5. Membuat minuman dingin</p>		<p>sebenarnya atau membaca buku berkaitan dengan minuman dingin</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan minuman dingin dan apakah ada perbedaan minuman dingin di setiap negara <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk mencari data terkait pertanyaan yang diajukan tentang minuman dingin Melakukan praktik membuat minuman dingin dengan menggunakan lembar tugas Menganalisis hasil praktik minuman dingin terkait dengan kriteria hasil <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok 	<p>sikap pada saat diskusi, presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan kliping gambar-gambar penataan <i>meja buffet</i> Membuat laporan kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tertulis <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> Observasi praktik <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, 		<p>minuman dingin</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan dan alat praktek pembuatan minuman dingin Literatur lain yang berkaitan dengan minuman dingin Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none">• Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none">• Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok• Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok	diskusi, presentasi		

KALENDER PENDIDIKAN SMK 3 WONOSARI TAHUN PELAJARAN 2015/2016

JULI 2015

MINGGU		5	12	19	26
SENIN		6	13	20	27
SELASA		7	14	21	28
RABU	1	8	15	22	29
KAMIS	2	9	16	23	30
JUM'AT	3	10	17	24	31
SABTU	4	11	18	25	

AGUSTUS 2015

	2	9	16	23	30
	3	10	17	24	31
	4	11	18	25	
	5	12	19	26	
	6	13	20	27	
	7	14	21	28	
1	8	15	22	29	

SEPTEMBER 2015

	6	13	20	27	
	7	14	21	28	
1	8	15	22	29	
2	9	16	23	30	
3	10	17	24		
4	11	18	25		
5	12	19	26		

OKTOBER 2015

	4	11	18	25	
	5	12	19	26	
	6	13	20	27	
	7	14	21	28	
1	8	15	22	29	
2	9	16	23	30	
3	10	17	24	31	

NOVEMBER 2015

1	8	15	22	29	
2	9	16	23	30	
3	10	17	24		
4	11	18	25		
5	12	19	26		
6	13	20	27		
7	14	21	28		

DESEMBER 2015

	6	13	20	27	
	7	14	21	28	
1	8	15	22	29	
2	9	16	23	30	
3	10	17	24	31	
4	11	18	25		
5	12	19	26		

JANUARI 2016

MINGGU		3	10	17	24	31
SENIN		4	11	18	25	
SELASA		5	12	19	26	
RABU		6	13	20	27	
KAMIS		7	14	21	28	
JUM'AT	1	8	15	22	29	
SABTU	2	9	16	23	30	

FEBRUARI 2016

	7	14	21	28	
1	8	15	22	29	
2	9	16	23		
3	10	17	24		
4	11	18	25		
5	12	19	26		
6	13	20	27		

MARET 2016

	6	13	20	27	
	7	14	21	28	
1	8	15	22	29	
2	9	16	23	30	
3	10	17	24	31	
4	11	18	25		
5	12	19	26		

APRIL 2016

	3	10	17	24	
	4	11	18	25	
	5	12	19	26	
	6	13	20	27	
	7	14	21	28	
1	8	15	22	29	
2	9	16	23	30	

MEI 2016

1	8	15	22	29	
2	9	16	23	30	
3	10	17	24	31	
4	11	18	25		
5	12	19	26		
6	13	20	27		
7	14	21	28		

JUNI 2016

	5	12	19	26	
	6	13	20	27	
	7	14	21	28	
1	8	15	22	29	
2	9	16	23	30	
3	10	17	24		
4	11	18	25		

JULI 2016

MINGGU		3	10	17	24
SENIN		4	11	18	25
SELASA		5	12	19	26
RABU		6	13	20	27
KAMIS		7	14	21	28
JUM'AT	1	8	15	22	29
SABTU	2	9	16	23	30



UAS/UKK



Porsenitas



Penerimaan LHB



Hardiknas



Libur Umum



Hari-hari Pertama Masuk Sekolah



Libur Ramadhan



Libur Idul Fitri



Libur Khusus



Libur Semester



UN SMA/SMK/SLB (Utama)



UN SMA/SMK/SLB (Susulan)



Ujian Sekolah SMA/SMK/SLB



HUT SMKN 3 Wonosari



Kegiatan Keagamaan

DOKUMENTASI KEGIATAN

